

NOUVEAU MANUEL DE
L'AMATEUR DE
BOURGOGNE



PAR MAURICE
DES OMBIAUX

L. ROUART ET J. WATELIN, ÉDITEURS
6, PLACE SAINT-SULPICE, PARIS, VI

EX LIBRIS



LE

DEUZEL

NOUVEAU MANUEL DE
L'AMATEUR DE BOURGOGNE



NOUVEAU MANUEL DE
L'AMATEUR DE BOURGOGNE
PAR MAURICE DES OMBIAUX



FRONTISPICE ET ORNEMENTS
DESSINÉS ET GRAVÉS SUR BOIS
PAR ROBERT BONFILS

LOUIS ROUART ET JACQUES WATELIN
6, PLACE SAINT-SULPICE, PARIS



BRILLAT-SAVARIN, dans son ouvrage célèbre sur la Table, composé au double point de vue de l'hygiène et du plaisir à la Méditation IX, chapitre des boissons fortes, n'a consacré que quelques lignes fort banales au vin qu'il appelle « la plus aimable des boissons ».

Et après? dit Charles Baudelaire en dénonçant la définition. « Après, rien :

c'est tout. Vous aurez beau feuilleter le volume, le retourner dans tous les sens, le lire à rebours, à l'envers, de droite à gauche et de gauche à droite, vous ne trouverez pas autre chose sur le vin dans la « Physiologie du goût » du très illustre et très respecté Brillat-Savarin : « Le patriarche Noé passe pour être l'inventeur du vin : c'est une liqueur qui se fait avec le fruit de la vigne. »

Et l'auteur des « Paradis Artificiels » de s'indigner ! « Je suppose, s'écrie-t-il dans un beau mouvement d'éloquence, je suppose qu'un habitant de la lune ou de quelque planète éloignée, voyageant sur notre monde, et fatigué de ses longues étapes, pense à se rafraîchir le palais et à se réchauffer l'estomac. Il tient à se mettre au courant des plaisirs et des coutumes de notre terre. Il a vaguement ouï parler de liqueurs délicieuses avec lesquelles les citoyens de cette boule se pro-

curaient à volonté du courage et de la gaieté. Pour être plus sûr de son choix, l'habitant de la lune ouvre l'oracle du goût, le célèbre et infailible Brillat-Savarin, et il y trouve, à l'article VIN, ce renseignement précieux : « Le patriarche Noé passe pour être l'inventeur du vin, c'est une liqueur qui se fait avec le fruit de la vigne. » Cela est tout à fait digestif. Cela est très explicatif. Il est impossible, après avoir lu cette phrase, de n'avoir pas une idée juste et nette de tous les vins, de leurs différentes qualités, de leurs inconvénients, de leur puissance sur l'estomac et sur le cerveau. »

Une telle indifférence à l'égard du vin ne se pourrait, en effet, concevoir de la part d'un homme qui s'imposa comme l'arbitre du goût : un rappel furtif de l'ancien testament, une sèche définition de petit dictionnaire, et ce serait tout ! Il y aurait là de quoi étonner quelqu'un de

moins sévère que Charles Baudelaire. Et cet étonnement jetterait une ombre sur le livre de Brillat-Savarin et sa renommée

Mais le gastronome rendait mieux justice au vin que ne le dit le poète des *Fleurs du Mal*. En réalité Brillat-Savarin ne professait à l'égard du vin aucune indifférence.

« Tout ce que l'on pourrait reprocher à l'éminent gastronome, m'écrivait-on, c'est de ne pas s'appesantir davantage sur la question ; mais il faut tenir compte de son époque et de ce que la culture raisonnée des vins telle qu'elle se pratique dans nos caves wallonnes, est une science relativement moderne. »

Pour se renseigner sur les effets du vin, l'habitant de la lune trouverait mieux dans quelque épigramme de Nicarque, Alcée ou Argentarius, petits poètes grecs, ou encore dans une simple exclamation de Palladas : « A boire ! pour que Bac-

chus dissipe mes chagrins et réchauffe mon cœur qui se refroidit. »

Ce court poème de Paul le Silentiaire lui montrerait combien cette liqueur est ardemment aimée :

« Buveurs, nous offrirons des libations au Joyeux Bacchus et nous chasserons avec des coupes les soucis homicides. Que l'homme des champs aux rudes labeurs célèbre, en se gorgeant de pain, la mère de la sombre Proserpine ; nous laisserons aux bêtes sauvages, aux oiseaux carnassiers, les chairs palpitantes des taureaux. Quant aux arêtes des poissons qui piquent et déchirent, qu'ils en bravent les dangers ceux qui préfèrent la nuit de Pluton aux clartés du soleil. Mais pour nous, que les dons précieux de Bacchus soient à jamais notre nourriture et notre boisson ; nous abandonnons à d'autres l'ambrosie. »

Cette scène de vendange, toute dorée,

d'Agathias, ne sera pas, non plus, inutile à la connaissance du dit habitant de la lune, même si un dieu lunaire et propice le préserve des lectures inutiles :

« Nous foulions un monceau de grappes, dons de Bacchus, sous nos pieds que dirigeait avec l'ensemble d'un chœur un rythme bacchique. Déjà le vin coulait à flots ; et, comme des nacelles, des coupes de bois voguaient sur l'écume de la douce liqueur. Avec ces coupes nous puisions de ce vin nouveau, et nous en buvions sans nul besoin des ondes tiédies de la Naïade. La belle Rhodante, penchée sur le pressoir, éclairait la vendange des rayons de sa beauté. Toutes les têtes, tous les cœurs étaient troublés ; pas un de nous qui ne fût vaincu par Bacchus et par Vénus. Hélas ! l'un venait bien à nous avec largesse et sans réserve, mais l'autre ne nous donnait que de l'espérance et se jouait de nous. »

Homère qualifie le vin de divin breuvage. Il parle des différentes espèces de vin et de leurs qualités dont il éprouva souvent les heureux effets.

Les législateurs et les philosophes en font l'éloge et Platon lui-même le regarde comme le plus beau présent que Dieu ait fait aux hommes.

Selon Hafiz, le vin éloigne l'hypocrisie.

« O Hafiz, bois du vin, sois insouciant, sois joyeux, mais ne fais pas, comme les autres, du Koran un objet de ruse et d'hypocrisie.

« O échanton ! lève-toi ! Remplis la coupe ! Jette une poignée de terre sur les chagrins de l'avenir.

« Mets-moi à la main une coupe de vin pour que je puisse rejeter loin de moi ce froc plein d'hypocrisie. »

Si le fils de Tanit entend le persan, Omar Khaygam ne laissera pas de lui être de quelque utilité.

« Sois heureux, Khaygam, si tu es ivre, si tu reposes près d'une aimée aux joues de tulipe, sois heureux, puisqu'à la fin de tout tu seras le néant, rêve que tu n'es déjà plus... Sois heureux ! »

L'ode à la bouteille d'Horace lui apprendra aussi qu'on trouve dans le vin les querelles, les jeux, le sommeil facile et les folles amours, que par le vin l'espérance remplace les soucis, les angoisses du cœur, et donne au pauvre la force avec l'audace. Elle lui révélera également, comme elle l'a fait à Jean-Baptiste Rousseau, que le Falerne a souvent réchauffé la vertu du vieux Caton :

La vertu du vieux Caton
Chez les Romains tant prônée,
Était, souvent nous dit-on,
De Falerne enluminée.

Mais c'est chez Baudelaire qu'il trouvera la plus ardente exaltation du vin.

« Profondes joies du vin, qui ne vous a connues ? dit le poète. Quiconque a eu un remords à apaiser, un souvenir à évoquer, une douleur à noyer, un château en Espagne à bâtir, tous enfin vous ont invoqué, dieu mystérieux caché dans les fibres de la vigne. Qu'ils sont grands les spectacles du vin, illuminés par le soleil intérieur, qu'elle est vraie et brûlante, cette seconde jeunesse que l'homme puise en lui ! Mais combien sont redoutables aussi ses voluptés foudroyantes et ses enchantements énervants. Et cependant, dites, en votre âme et conscience, juges, législateurs, hommes du monde, vous tous que le bonheur rend doux, à qui la fortune rend la vertu et la santé faciles, dites, qui de vous aura le courage impitoyable de condamner l'homme qui boit du génie ?

.
« Il me semble parfois que j'entends dire

au vin : — Il parle avec son âme, avec cette voix des esprits qui n'est entendue que des esprits — :

« Homme, mon bien-aimé, je veux pousser vers toi, en dépit de ma prison de verre et de mes verrous de liège, un chant plein de fraternité, un chant plein de joie, de lumière et d'espérance. Je ne suis point ingrat ; je sais que je te dois la vie. Je sais ce qu'il t'en a coûté de labeur et de soleil sur les épaules. Tu m'as donné la vie, je t'en récompenserai, je te payerai largement ma dette ; car j'éprouve une joie extraordinaire quand je tombe au fond d'un gosier altéré par le travail. La poitrine d'un honnête homme est un séjour qui me plaît bien mieux que ces caves mélancoliques et insensibles. C'est une tombe joyeuse où j'accomplis ma destinée avec enthousiasme. Je fais dans l'estomac du travailleur un grand remue-ménage, et de là, par des escaliers invi-

sibles, je monte dans son cerveau où j'exécute ma danse suprême.

« Entends-tu s'agiter en moi et résonner les puissants refrains des temps anciens, les chants de l'amour et de la gloire ? Je suis l'âme de la patrie, je suis moitié galant, moitié militaire. Je suis l'espoir des dimanches. Le travail fait les jours prospères, le vin fait les dimanches heureux. Les coudes sur la table de famille et les manches retroussées, tu me glorifieras fièrement et tu seras vraiment content.

« J'allumerai les yeux de ta vieille femme, la vieille compagne de tes chagrins journaliers et de tes vieilles espérances. J'attendrirai son regard et je mettrai au fond de sa prunelle l'éclair de la jeunesse. Et ton cher petit, tout pâlot, je lui rendrai les belles couleurs de son berceau, et je serai pour ce nouvel athlète de la vie, l'huile qui raffermissait les muscles des anciens lutteurs.

« Je tomberai au fond de ta poitrine comme une ambroisie végétale. Je serai le grain qui fertilise le sillon douloureusement creusé. Notre intime réunion créera la poésie. A nous deux nous ferons un dieu, et nous voltigerons vers l'infini, comme les oiseaux, les papillons, les fils de la Vierge, les parfums et toutes les choses ailées. »

Baudelaire dit encore :

« Si le vin disparaissait de la production humaine, je crois qu'il se ferait dans la santé et dans l'intellect de la planète un vide, une absence, une défectuosité beaucoup plus affreuse que tous les excès et les déviations dont on rend le vin responsable. N'est-il pas raisonnable de penser que les gens qui ne boivent jamais de vin, naïfs ou systématiques, sont des imbéciles ou des hypocrites ; des imbéciles, c'est-à-dire des hommes ne connaissant ni l'humanité, ni la nature,

des artistes repoussant les moyens traditionnels de l'art, des ouvriers blasphémant la mécanique ; des hypocrites, c'est-à-dire des gourmands honteux, des fanfaron de sobriété, buvant en cachette et ayant quelque vice occulte ? Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables. »

Le poète grec Macédonius n'aimait pas plus que Baudelaire les buveurs d'eau à en juger par cette épigramme :

« Je ne désire pas de l'or ni des milliers de villes, ni tout ce que renferme Thèbes, au dire d'Homère, mais je voudrais une belle coupe bien pleine, où je pusse plonger mes lèvres sans la tarir jamais. Je voudrais qu'une bande joyeuse de bons amis bût avec moi et qu'on envoyât travailler aux vignes les austères buveurs d'eau. Le vin, c'est ma richesse, mon Pactole, c'est mon ami à la vie, à la mort. Que m'importent les consuls et leurs

faisceaux quand j'ai le verre à la main.

« Intrépides buveurs, athlètes du dieu du vin, dressons la table où va s'engager la lutte des coupes. Voyons qui boira le plus de la liqueur icarienne, versée à flots en l'honneur de Bacchus. »

Telle est enfin la péroration de Baudelaire :

« Le vin est connu de tous. Quand il y aura un vrai médecin philosophe, chose qui ne se voit guère, il pourra faire une puissante étude sur le vin, une sorte de psychologie double dont le vin et l'homme composent les deux termes. Il expliquera comment et pourquoi certaines boissons contiennent la faculté d'augmenter outre mesure la personnalité de l'être pensant, et de créer, pour ainsi dire, une troisième personne, opération mystique, où l'homme naturel et le vin, le dieu animal et le dieu végétal, jouent le rôle du Père et du Fils dans la Trinité ; ils engendrent un Saint-

Esprit, qui est l'homme supérieur, lequel procède également des deux. .

« Il y a des gens chez qui le dégourdissement du vin est si puissant, que leurs jambes deviennent plus fermes et l'oreille excessivement fine. J'ai connu un individu dont la vue affaiblie retrouvait dans l'ivresse toute sa force perçante primitive. Le vin changeait la taupe en aigle.

« Un vieil auteur inconnu a dit : « Rien n'égale la joie de l'homme qui boit, si ce n'est la joie du vin d'être bu. » En effet, le vin joue un rôle intime dans la vie de l'humanité, si intime que je ne serais pas étonné que, séduits par une idée panthéistique, quelques esprits raisonnables lui attribuassent une espèce de personnalité. Le vin et l'homme me font l'effet de deux lutteurs amis sans cesse combattant, sans cesse réconciliés. Le vaincu embrasse toujours le vainqueur. »

Voici enfin le *Vin du Solitaire* :

Le regard singulier d'une femme galante
Qui se glisse vers nous comme le rayon blanc
Que la lune onduleuse envoie au lac tremblant,
Quand elle y veut baigner sa beauté nonchalante ;

Le dernier sac d'écus dans les doigts d'un joueur ;
Un baiser libertin de la maigre Adeline ;
Les sons d'une musique énervante et câline,
Semblable au cri lointain de l'humaine douleur.

Tout cela ne vaut pas, ô bouteille profonde,
Les baumes pénétrants que ta panse féconde
Garde au cœur altéré du poète pieux :

Tu lui verses l'espoir, la jeunesse et la vie,
— Et l'orgueil, ce trésor de toute gueuserie,
Qui nous rend triomphants et semblables aux dieux.

On attribue à un professeur fantas-
tique, Babrius, cette idée que la civilisa-
tion est une fleur qui ne croît spontané-
ment qu'au sein des vignobles. Le vin a
été le principe maternel qui a soutenu la

civilisation grecque à une hauteur qu'aucune autre civilisation n'a atteinte.

La première figure qui se dégage de la nuit de la légende est celle de Bacchus. Le jeune conquérant s'avance couronné de pampres, de l'Orient vers l'Occident ; il est entouré de divinités gracieuses qui charment sa marche triomphante par des danses et des chants. Sur son passage les peuples barbares se civilisent, les tigres eux-mêmes viennent lécher les pieds du jeune dieu et s'atteler à son char. La vigne gagne l'Occident et laisse toujours sur son trajet un sillon lumineux qui suffit pour éclairer le monde. Partout où le raisin mûrit, les arts, la poésie, l'éloquence, le sentiment du beau éclatent et grandissent comme sous le souffle enchanté d'une divinité bienfaisante. La vigne a étalé glorieusement ses pampres sur les collines d'Athènes, de Rome, de Florence et de Paris.

Le degré de civilisation d'un peuple est toujours proportionnel à la qualité et à la quantité des vins qu'il consomme.

Le même Brillat-Savarin a écrit : dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. S'il avait moins négligé le vin, il aurait pu dire avec infiniment plus de justesse : dis-moi ce que tu bois et je te dirai qui tu es. On ne saurait trouver dans les aliments proprement dits, autre chose que la cause de la force animale. Or ce n'est pas le degré de puissance musculaire qui fait connaître la grandeur réelle d'un peuple. Sa valeur se mesure au degré de sa puissance intellectuelle et morale, degré toujours corrélatif à certaines conditions du système nerveux.

Or, le vin s'associe généreusement à toutes nos fonctions, il les fortifie et les excite avec harmonie.

Vino aluntur vires, tanguis calorque hominum, dit Pline.

Ce qui distingue le vin des autres boissons, c'est son action générale sur notre économie. Pris à dose modérée, il accroît l'énergie de toutes les facultés.

Le cœur, le cerveau, les organes sécréteurs, le système musculaire aussi bien que le nerveux, acquièrent par son usage une augmentation de vitalité sensible.

En veut-on un exemple?

Les médecins, lors de la guerre de 1870, constatèrent que les Français se guérissaient beaucoup plus vite que les Prussiens de blessures à peu près identiques. La cicatrisation d'une plaie s'opérait en un mois chez ceux-ci, en quinze jours chez ceux-là.

Cela ne démontre-t-il pas que le sang nourri de vin a une générosité, une activité bien plus grandes que le sang alimenté par la bière?

Pline nous rapporte qu'Asclépiade affirmait que le vin, par son utilité, a une

puissance presque égale à celle des dieux :
*Asclepiades utilitatem vini æquari vix deorum
potentia.*

Ce que nous venons de dire le prouve
une fois de plus.

A INSI renseigné sur les mérites du vin,
l'habitant de la lune, charmé, dira
peut-être, avec Anacréon : « Forge-moi
ce lingot d'argent, Vulcain, ne me fais pas
une panoplie, mais une coupe creuse et
profonde ; cisèle sur ses contours non les
astres, ni le char de l'ours, ni la farouche
Orion, mais des vignes verdoyantes, mais
des grappes de raisin pourpre et le bon
Bacchus. »

Puis il demandera à boire.

Que de vins se présenteront à lui !

Ira-t-il aux vins de la Grèce et de la Grande-Grèce, pour retrouver un peu de la fumée de ces vins maréotiques dont la reine Cléopâtre enchantait ses rêves d'amour et de gloire ? non, ces vins ne sont plus ce qu'ils étaient du temps où les poètes de l'antiquité célébraient leur vertu. Un poète de l'antiquité ne s'est-il pas écrié, à l'instar de Leconte de Lisle :

Dors, l'impure laideur est la reine du monde,
Et nous avons perdu le vieux vin de Samos.

Boira-t-il du Muscat Patras, du Santo Eleusis, de l'Olympia, du Mavrodaphné, dont le nom est fort joli, mais qui n'est guère autre chose qu'un « porto » léger et tout ordinaire, ou un petit vin de Ténériffe, avec une pointe de sauvagerie en plus. Le blanc sec de Morée lui offrira, en râpant son palais, un goût de pierre plus intéressant.

Les vins de Sicile sont plus éduqués.

Qui ne connaît le Marsala ? L'Etna rosso et l'Etna bianco, l'Albanello Montreale ne sont pas à dédaigner, ni le Moscato de Syracuse.

Mais il préférera remonter vers les climats plus tempérés et gagnera l'Italie. Accompagnons-le.

O la vigne italienne enroulée autour des ormeaux, s'élançant de l'un à l'autre, et dessinant ses arabesques gracieuses et capricantes par-dessus le gazon ou le blé ! Comment résister à ses séductions, surtout si, en contemplant ses sarments tortueux et ses pousses vertes, on se souvient à propos de la parole d'Horace :

Toutes les infortunes de la vie
Pèsent sur les buveurs d'eau !

C'est qu'il s'y connaissait, l'ami de Virgile, de Mécène et d'Auguste. Sans doute les bons templiers existaient-ils déjà de son temps, qui prétendent que le corps

humain n'a besoin que de ce qui nous est donné directement par la nature, comme si cette bonne mère ne nous octroyait pas quelquefois le typhus dans un verre de cette eau si salubre qu'ils nous recommandent, tandis que le vin, outre la joie qu'il nous procure, éloigne, grâce à ses qualités antiseptiques, bien des maladies.

Au siècle d'Auguste, grand entre tous ceux où le génie de la Rome romaine rayonna sur le monde, les vins les plus renommés étaient :

1° Le Cécube, d'un lieu de ce nom, endroit marécageux à proximité de Garde ;

2° Le vin de Calès qui tirait son nom de Calès, ville de Campanie près du mont Massique, qui produisait aussi un vin fort estimé ;

3° Le Falerne, qui se recueillait sur la montagne de ce nom, située également en Campanie ;

4° Le Formiès, dont les coteaux étaient près de Calès et au bord de la mer.

Tels étaient les principaux crus italiens qui ornaient les caves des personnages consulaires et des patriciens romains.

Les Romains mettaient et scellaient leurs vins dans des vases de terre fabriqués en Grèce ou à Cumes, colonie grecque.

Souvent ces vases, après avoir contenu des vins précieux, en recevaient de moindre prix, qu'ils pouvaient améliorer. Ainsi arrive-t-il aujourd'hui que l'on remplit de Hasselt ou de Schiedam des tonneaux ayant contenu de la fine champagne.

La Sabine, si renommée pour la beauté des femmes, que les contemporains de Romulus y avaient, de force, choisi leurs compagnes, produisait aussi de petits vins agréables que ne dédaignaient pas les Romains cultivés.

Horace en cachetait de ses propres mains pour l'offrir à son protecteur Mécène qui, prêt à partir pour l'Apulie, venait se reposer dans la maison de campagne du poète philosophe. Et tous deux consacraient quelques coupes à la douce allégresse en lisant une ode d'Anacréon, une églogue de Virgile ou un nouveau poème de Plotius Numida.

C'est ainsi qu'Horace goûtait le mieux le divin breuvage. C'est à l'ombre de la treille, et non dans un repas somptueux, qu'il aimait à déguster un beau vin doré. Ainsi, de nos jours, les vrais amateurs préfèrent la partie de bourgogne de l'après-midi aux libations du dîner.

Horace, on le voit, était un fin gourmet. A ce titre seul, il aurait droit à mon admiration, mais il m'est impossible de lui vouer un culte sans réserve. Si son ode célèbre *Nunc est bibendum* (c'est maintenant qu'il faut boire) me plaît tout à fait par

son premier vers, elle m'est odieuse pour le reste. Je sais bien que la mamelle d'airain de la louve romaine ne tressaillit jamais de pitié pour un vaincu, mais il m'est pénible de voir un poète manifester une joie débordante, engager ses compagnons à boire en frappant la terre d'un pied libre, parce qu'une femme est morte, parce qu'une reine vaincue s'est donné la mort, et quelle femme, et quelle reine : Cléopâtre ! Choisir les vins les plus vieux de sa cave, parce que la fumée des vins maréotiques dont la belle Égyptienne enchantait ses rêves d'amour et de gloire s'était dissipée, n'était pas digne d'un poète, mais d'un vil courtisan. Par ce trait, Horace nous rappelle trop que, fils d'affranchi, il n'avait pas encore dépouillé tout à fait les habitudes de la servitude originelle.

Comme nous, les Romains marquaient sur les flacons ou les tonneaux l'année du vin.

Avec la grande Rome, le culte des grands vins disparut. Aux temps héroïques de la Rome papale, la vigne du Seigneur fit délaïsser la vigne italienne.

Aujourd'hui, se rappelant la parole de Virgile, le vigneron taille ses ceps avec allégresse et les dispose en bon ordre, de sorte que le vin retrouve peu à peu les qualités qui le firent aimer par les poètes du grand siècle. Le Barbara, le Barolo, le Fresa, le Moscato d'Asti, le Chianti, le Pino, le Corvo, le Falerne, le Lacryma Christi, le Vésuvio, le Capri ne sont pas à dédaigner. Certains d'entre eux ont un goût qui rappelle celui du Mâcon. Le Falerne évoque le Beaune, tandis que le Pino fait penser à quelque Médoc à peu près dépouillé de tanin.

Qui ne connaît le goût de fleurs de l'Asti Spumante ? Dès que vos lèvres l'ont touché, vous croyez que votre palais s'est transformé en un parterre embaumé.

Il faut dire que cette impression dure peu ; elle s'atténue au second verre et disparaît à peu près au troisième. Si l'on continue, c'est sans grand plaisir. C'est un peu l'effet que produisent les autres vins italiens : ils jettent une note charmante, mais rien qu'une ; elle est délicieuse, mais après un verre ou deux, on n'en apprécie pour ainsi dire plus la saveur. Jamais l'orchestre ne se fait entendre. Le vin italien n'arrive à la mélodie que lorsqu'il est absorbé dans l'endroit même qui le produit. O la fiasque de vin blanc, frais et doux, bue devant la tour penchée, le dôme, le baptistère et le Campo santo de Pise, en vue des Apennins ! O le vin de Capri, devant la mer bleue sillonnée de voiles blanches, en contemplant les falaises de Sorrente couronnées de citronniers ! Quel charme passionné leur âme nous communique, quelle délicieuse exaltation !

Il semblait en ces lieux que boire de ce

vin léger, rose ou doré, d'entendre « Santa Lucia » ou « Sole mio », mollement bercé par les flots de la mer, était une raison suffisante de vivre.

Ayant fait entendre un dernier air de Chianti à notre gosier, le soir, en franchissant les Alpes, nous arrivâmes le matin à Dijon pour déjeuner.

Après les vins italiens, ces petits cris passionnés, que va nous dire le bourgogne ! Le premier verre nous donne le « la », le second un accord, puis l'orgue répand toutes ses sonorités triomphales dans notre palais enchanté. A l'inverse des vins de la péninsule, plus nous en buvions et plus nous en voulions boire !

Après quoi, nous fûmes rendre hommage à la sculpture bourguignonne, aux tombeaux des ducs et chanter un hymne à la gloire de l'Occident.

Entre le Beaune et les breuvages de Toscane, de Piémont, de Campanie, il y

a la même différence qu'entre une oraison funèbre de Bossuet et un sermon de curé villageois.

QUEL riche clavier, les vins de France et du Rhin n'offriront-ils point pour l'exaltation de tous ses sentiments, de ses multiples sensations !

Il lui faut choisir.

Qu'il ouvre le *Kresleriana* de Hoffmann, il y trouvera ce renseignement précieux :

« Le musicien consciencieux doit se servir de champagne pour composer un opéra-comique. Il y trouvera la gaieté moqueuse et légère que réclame le genre. La musique religieuse demande du vin du Rhin ou de Jurançon. Comme au fond des idées profondes, il y a là une amertume eni-

vrante ; mais la musique héroïque ne peut se passer du vin de Bourgogne. Il a la fougue sérieuse et l'entraînement du patriotisme. »

Toussenel a dit que c'est par ses vins que la France possède l'hégémonie du monde. Ceux qui ont le mauvais goût de ne pas aimer sa littérature, boivent ses crus avec délices.

Certains connaisseurs, que l'on affuble du nom d'œnologues ou œnotechniciens, caractérisent ainsi les trois grands vins de France : le bordeaux est stomachique, le champagne capiteux, le bourgogne aphrodisiaque.

Maurice Maeterlinck parle, dans la *Mesure des Heures*, du bordeaux léger, du bourgogne opulent, du rhin frais, du porto lourd.

Il nous faut dire un mot de la querelle des vins à laquelle Napoléon I^{er} lui-même prit part ; il disait notamment à propos du

champagne : ce vin est fait pour mettre l'étiquette à la porte.

Un étudiant en médecine devant conquérir le grade de licencié ou de docteur, soutint une thèse à Paris, en 1652, pour prouver que, de toutes les boissons dont l'homme peut faire usage, la plus agréable, ainsi que la plus saine, était le vin de Beaune. Cela ne fit pas sensation. Mais, quarante ans après, un autre, Bourguignon sans doute, à moins que ce ne fût un Wallon, ayant avancé que le bourgogne méritait la préférence sur les vins de Reims, que ces derniers agaçaient les nerfs, qu'ils produisaient des maladies dangereuses, telles que la goutte, la Champagne se souleva.

Les Rémois crurent leur honneur intéressé à repousser cette insulte ; et ce fut la Faculté de médecine, établie dans cette ville, qui se chargea de la venger. En 1700, elle publia et soutint dans ses écoles une

thèse par laquelle elle réfutait les deux thèses de Paris et où elle prodiguait à son tour aux vins de Bourgogne tout le mépris qu'on avait témoigné aux siens. Elle associa à sa querelle les autres cantons de la Champagne. Selon elle, Aï, Pierry, Versenay, Sillery, Hautvillers, Tassy, Montbré, Vinet et Saint-Thierry, l'emportaient de beaucoup sur le bourgogne. Ils offraient une couleur plus limpide, un parfum plus doux, plus de corps enfin, et plus de durée.

C'était rendre les Bourguignons responsables de l'étourderie d'un jeune homme ; c'était leur déclarer formellement la guerre, et une guerre d'autant plus injuste qu'ils n'avaient pas commencé les hostilités ni mérité de pareilles représailles. Aussi furent-ils très ardents à les repousser ; comme jusqu'alors les trois thèses n'avaient roulé que sur des questions d'hygiène, par conséquent du ressort de la médecine, on crut devoir remettre entre

les mains d'un médecin l'intérêt de la Côte-d'Or ; ce fut Salins, doyen des médecins de Beaune, qui en fut chargé.

Hugues de Salins publia, en 1704, une réponse à la thèse de Reims qu'il intitula : *Défense du vin de Bourgogne contre le vin de Champagne.*

Il en appelle aux cours d'Angleterre, d'Allemagne, de Danemark et d'Italie, qui n'ont, dit-il, d'autre boisson que le bourgogne.

Le champagne ne doit, dit-il, sa réputation qu'aux deux ministres Colbert et Letellier, qui, possédant des vignobles près de Reims et voulant leur donner de la valeur, les vantèrent beaucoup. Selon lui, le champagne manque de cette force, de cette vigueur que les anciens nommaient générosité ; il est faible, mou, aqueux, ce qui le rend sujet à changer de couleur et incapable de supporter un long transport ; au lieu que le Volnay, bu en Pologne au

couronnement de Sobiesky, et le Beaune, servi à Venise par le provéditeur Morosini dans le festin qu'il donna aux sénateurs après la conquête de la Morée, furent regardés comme les meilleurs vins de l'Europe.

Enfin, un avantage inestimable que la Bourgogne a sur sa rivale, continue Salins, c'est de fournir successivement des vins en boîte pour toutes les saisons de l'année. D'abord Pommard, Beaune et Volnay ; ensuite les vins blancs de Meursault ; puis les rosés d'Aloxe et de Savigny ; après ceux-ci, Chassagne, Santenay, Saint-Aubin, Mergeot et Blégny, enfin Nuits, qui n'a pas son pareil et ne peut être assez prisé.

L'ouvrage du médecin de Beaune eut beaucoup de succès, puisqu'en moins de quatre ans on en fit cinq éditions différentes.

Comme bien on pense, les Champenois répliquèrent. On soutint que si Louis XIV,

de l'avis de Fagon, son médecin, avait renoncé au champagne, ses courtisans n'avaient eu garde d'en faire autant ; ou que si quelques-uns, par flatterie, avaient adopté son exemple, ils avouaient de bonne foi que, depuis ce moment, ils avaient eu moins de plaisir à boire. Depuis qu'on avait trouvé le secret de les tirer au clair, on pouvait, sans risque, les transporter jusqu'au bout du monde.

L'auteur cite l'anecdote de Wenceslas, roi des Romains, qui, étant venu à Reims en 1397 pour traiter avec Charles VI, s'y enivra plusieurs fois, tellement qu'un jour, s'étant mis hors d'état d'entrer en négociations, il aima mieux accorder ce qu'on lui demandait que de cesser un moment de boire du vin de Reims.

Le champion de Reims, celui de Beaune, ne furent pas les seuls qui combattirent en cette occasion pour leur patrie. D'autres entrèrent aussi dans la lice. Bientôt, la

querelle devint une espèce de guerre civile qui, après avoir divisé les deux provinces, passa jusque dans la capitale et partagea en quelque sorte la nation. Prosateurs, rimailleurs, poètes latins de collège, tous, jusqu'aux beaux esprits, prirent parti pour ou contre la Bourgogne. Goffin ayant fait, en faveur du champagne, une ode latine qui était assez bien venue, la ville de Reims crut devoir récompenser celui qui avait si bien combattu pour sa gloire ; et elle lui envoya un présent considérable de ce vin qu'il avait chanté.

Une distinction pareille ne fit qu'animer davantage les combattants de chaque parti. Pendant plusieurs années, Paris fut inondé de pièces en vers ou en prose célébrant l'un ou l'autre vin.

Toutes ces disputes tombèrent d'elles-mêmes. En 1724, on chercha à réveiller l'ancienne querelle, mais en vain. En 1741, on agita cette question : le vin de Cham-

pagne est-il aussi salulaire qu'agréable ? Cela n'excita plus la moindre fermentation dans les esprits. Malgré tous les arrêts des médecins et des auteurs, chacun but, à son gré, ou le bourgogne ou le champagne, selon ses préférences. Et ce vieux procès sur les mérites de la brune ou de la blonde resta pendant, comme il le restera toujours.

Ceux qui voudraient se renseigner davantage peuvent consulter encore l'ouvrage intitulé : *Procès poétique touchant les vins de Bourgogne et de Champagne*, jugé souverainement par la Faculté de médecine de l'île de Co, précédé d'une introduction, par Ph. Milsand.

Cette querelle sort du cadre de ce petit manuel. D'ailleurs, nous sommes de l'avis de ce conseiller au Parlement, à qui une vieille marquise demandait quel vin il préférerait, du bourgogne ou du bordeaux :

— Madame, répondit-il, c'est un procès

dont j'ai tant de plaisir à visiter les pièces,
que j'ajourne toujours à huitaine le pro-
noncé de l'arrêt.

C'E n'est pas parce qu'on chante le bour-
gogne qu'on néglige les autres vins
de France. Si l'un de ces esprits ergoteurs
qui veulent toujours que l'on manifeste une
préférence, me mettait en demeure de me
prononcer, de choisir entre deux meilleurs
vins rouges qui, sur notre planète, ont la
mission sacrée de réjouir le cœur des
hommes, je m'inspirerais du sonnet de
Charles Monselet. Il est fidèle au bor-
deaux, moi je le suis au bourgogne, mais
nous nous mettrions d'accord sur le fond :

Au seul bordeaux toujours fidèle,
Buveur d'hier et d'aujourd'hui,

J'admets que pour plus d'un rebelle
L'éclair d'un autre vin ait lui.

A quoi bon fuir le parallèle
Avec un loyal ennemi ?
Disons que le bordeaux c'est « Elle »
Et que le bourgogne c'est « Lui ».

A « Lui » les airs fiers et superbes !
Coquelicot parmi les herbes,
Il se croit l'honneur du bouquet.

« Elle », plus discrète en sa flamme,
Sourit d'un sourire coquet...
Le vin de Bordeaux, c'est la femme.

Puisque l'on vient de parler de la femme,
les femmes ont voix au chapitre... de
Bourgogne. Si la plupart préfèrent, pour
elles, le bordeaux léger, elles aiment à voir
les hommes boire du bourgogne, parce
que le bourgogne est plus héroïque, selon
un vieux dicton.

Quand je dis que les femmes préfèrent

le bordeaux, c'est manière de parler. La plupart d'entre elles ne manifestent un goût marqué que pour le vin mousseux. Marion Delorme affectionnait le saumur pétillant ; Diane de Poitiers aimait les vins blancs d'Anjou et la du Barry, qui levait si gaillardement le verre, se délectait des vins rosés d'Arbois.

Et qui leur donnerait tort, aux belles, d'aimer un vin qui rit et mousse dans le cristal des coupes et trépigne de joie.

Tout le monde n'aime pas le bourgogne, tout le monde aime le bordeaux. On cite les préférences des grands hommes parmi les crus de la Côte-d'Or. Il est bien difficile d'en faire autant pour les produits de la Gironde. Disons cependant que Louis XVIII avait un penchant très accentué pour le Château-Margaux et Charles X pour le Sauternes. A la tribune, M. Thiers remplaçait le verre d'eau traditionnel par un verre de Château-Laroze, en quoi il

avait parfaitement raison. Guizot buvait du Saint-Émilion.

Tandis que l'on a fort peu écrit sur le bourgogne, le bordeaux a donné l'essor à toute une littérature, il a même inspiré bien des poèmes. Disons qu'il est connu depuis très longtemps. Vers le milieu du IV^e siècle, le poète Ausone vante les huîtres que la mer laisse sur les rivages du Médoc, coquillages aussi estimés sur la table des Empereurs, dit-il, que *les vins excellents qu'ils tiraient de Bordeaux*. Les Empereurs romains s'y connaissaient, c'étaient, pour la plupart, de fins gourmets. Comment n'auraient-ils pas aimé les vins girondins ? Leur falerne, d'après ce que nous en pouvons juger aujourd'hui, n'a rien de comparable aux crus du Médoc.

Le bordeaux a ses historiens, le bourgogne a ses annalistes. Il faut citer parmi eux le D^r Lavalley, le D^r Morelot, Bertall, Danguy et Aubertin. Mais l'habitant de

la lune ou l'amateur à qui s'adresse ce petit manuel reculerait peut-être devant les ouvrages copieux et techniques de ces éminents spécialistes.

Dans sa topographie des vignobles, Jullien définit ainsi les bourgognes :

On a dit du bourgogne qu'il est si noble qu'il ne peut souffrir l'eau, quoique, d'ailleurs, il soit généreux, et que le contact de tout autre vin lui répugne. C'est vrai.

Les vins de la Côte-d'Or réunissent, dans de justes proportions, toutes les qualités qui constituent les vins parfaits ; ils n'ont besoin d'aucun mélange, d'aucune préparation pour atteindre le plus haut degré de perfection. Au contraire, les coupages leur sont toujours nuisibles. Ils ont, dans chaque cru, un bouquet et une saveur qui ne se développent souvent qu'au bout de trois ou quatre ans. C'est les altérer que d'y introduire d'autres vins, quelle qu'en soit la qualité, et même de les mêler entre

eux, car la réunion des deux vins de bourgogne de première classe est suivie de la perte de leur bouquet distinctif et les fait descendre au troisième rang.

Les vins rouges de la Côte-d'Or joignent à une belle couleur beaucoup de parfum et un goût délicieux ; ils sont à la fois corsés, fins, délicats et spiritueux, sans être fumeux. Bus avec modération, ils donnent du ton à l'estomac et facilitent la digestion. J'ajouterai qu'ils donnent la force du corps, la chaleur du cœur et la vivacité de l'esprit au plus haut degré.

La Côte-d'Or ! Ce seul nom évoque une terre des Hespérides, une terre enchantée par le soleil, que Bacchus élit entre toutes pour y prononcer sa plus sublime incantation en plantant, à Romanée, un cep de la vigne romaine.

Après Dijon la Côte-d'Or déploie son royal manteau. La voilà cette côte au flanc de laquelle mûrissent les raisins qui

nous donnent le vin héroïque ! Elle essaie d'abord ses forces à Chenove qui produit de petits vins, puis son sol, plus timide, n'entonne plus la chanson de la treille. A Fixin, la chanson reprend, elle s'enhardit à Gevrey et fait éclater à Chambertin l'hosanna à la gloire du Seigneur.

Là, la terre est bénie. C'est Musigny, c'est Vougeot, c'est Vosnes-Romanée, c'est Nuits-St-Georges qui se succèdent comme autant de victoires. Puis le sol se durcit, la vigne s'éteint et Comblanchien étale ses blanches carrières taillées dans la montagne.

La vigne ne reprend qu'à Aloxe-Corton. La côte de Nuits est finie, c'est la côte de Beaune qui commence ; leurs terres, différentes de composition, produisent des vins de caractère différent : Corton, Savigny, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Montrachet se succèdent ; la Côte-d'Or continue sa marche triomphale jusqu'au delà de Santenay.

Ce terrain, au bas de la côte, est d'une merveilleuse sensibilité ! D'un bout à l'autre de son étendue, la Côte-d'Or reçoit également les rayons vivifiants du soleil, partout elle est protégée de la même façon contre les vents du Nord, c'est donc le sol, le sol seul qui diffère d'un clos à l'autre. Sautez le mur du Clos-Vougeot qui est grand seigneur, tête de cuvée hors ligne, vous tombez dans une vigne de troisième classe, chez un manant.

Devant le Chambertin, il n'y a que des clos de peu d'importance ; derrière, les bois commencent qui grimpent, jusqu'à la faite de la colline. A côté du clos de Romanée-Conti, qui ne mesure pas deux hectares, voici le Richebourg, dont le bouquet est tout à fait différent. A un pas de distance, les éthers que les vignes pompent du sol et distillent, se nuancent d'une façon nettement appréciable.

Les vins que nous connaissons sous les

noms génériques de Romanée, de Richebourg, de Musigny, de Chambertin, de Vougeot, de Vosnes, de Nuits, de Corton, de Beaune, de Pommard, de Volnay, de Meursault, se subdivisent encore en des crus dont la différence est caractérisée ; c'est pourquoi la gamme des vins de Bourgogne est beaucoup plus étendue, beaucoup plus riche que ne le portent les catalogues des marchands ; elle comprend des dièzes et des bémols que l'amateur averti ne soupçonne même pas.

C'est donc dans le pli que fait la chaîne de montagne en venant toucher la plaine, que la vigne élabore, par une chimie merveilleuse, ses plus précieux nectars ; dans la plaine, une vigne plus commune ne produit que des vins ordinaires ; plus haut, dans la colline, les ceps refusent de prendre racine. Le pinot, qui est le plant fin, ne court donc que sur une bande étroite de la Côte-d'Or. Cette bande s'élargit à

Chambolle-Musigny et à Vougeot, va se rétrécissant pour finir en pointe près de Comblanchien. Elle repart aussitôt pour s'enfler de nouveau jusqu'aux murs de Beaune, et continuer comme un beau fleuve vers Pommard et Volnay. Après quoi, elle se resserre définitivement.

Le sol y est pierreux et cette pierraille communique aux racinelles de la vigne des substances parfumées. La côte aux flancs pierreux que le « soleil fait d'or », produit un sang d'une richesse extraordinairement variée.

IL nous faut voir la ville de Beaune car un amateur de bourgogne ne peut se dispenser de la visiter. Si Dijon est la capitale de la Bourgogne, Beaune est la capi-

tales du bourgogne, elle est, pour ceux qui aiment le vin, ce que La Mecque est pour le musulman.

La ceinture de vignes et la blancheur de ses maisons donnent à Beaune un aspect caractéristique ; mais à voir ses toits de carreaux rouges, on pourrait se croire devant Mons ou devant Valenciennes. Beaune a d'ailleurs, comme Dijon, quelques traits de parenté avec les villes du Nord. C'est un architecte hennuyer, Jacques Viscrère, qui bâtit l'Hôtel-Dieu, sur le plan de l'ancien hôpital Saint-Jacques de Valenciennes.

Selon la tradition, la grosse cloche du beffroi de Beaune fut envoyée en 1466 par Philippe le Bon, après le sac de Dinant que les Allemands viennent de recommencer après moins de cinq siècles.

Et le joyau de la ville, celui qu'on vient voir de toutes les parties du monde, c'est le polyptyque du jugement dernier du

Belge Roger de la Pasture, dit van der Weyden, peintre tournaisien et bruxellois.

Avec les bons vins, n'est-ce pas assez pour qu'un Belge se croie chez lui dans cette charmante ville dont les petites rues s'enchevêtrent pittoresquement autour de l'église Notre-Dame et du beffroi, montrant de vieilles maisons dont quelques-unes sont des bijoux d'architecture.

Beaune date du temps des Romains ; son premier nom fut Minervia. Ainsi, la capitale du vin de Bourgogne commença par être dédiée à la déesse de la Sagesse. J'aime à y voir un symbole !

Des douves, des remparts, de grosses tours qu'admirait Vauban enserrent encore la ville, mais les tours ont été emménagées en caves ; elles n'abritent plus qu'une artillerie de bouteilles délectables.

A l'hôtel de ville de Beaune, le maire me souhaita la bienvenue en ces termes :

« J'ai lu votre *Petit Manuel de l'amateur*

de bourgogne, et je ne sais ce qu'il faut le plus admirer ou de la science historique que vous y avez mise, ou de l'éloquence avec laquelle vous avez décrit l'art de boire nos bourgognes. Vous êtes vraiment le poète du vin, le grand prêtre de ce culte si apprécié dans votre beau pays. Lorsque vous publierez une nouvelle édition de votre œuvre, je vous demande d'y ajouter un chapitre nouveau : parlez du brave, de l'admirable vigneron bourguignon, de ce bon ouvrier de la côte, si mal récompensé de ses efforts depuis de longues années, mais qui s'acharne à soigner quand même ses ceps et qui ne les arrachera pas. »

J'apportai alors mon salut à la glorieuse Beaune :

« Pour un Belge wallon comme moi, c'est-à-dire un Belge de langue et de culture française, aimant le bourgogne, la Bourgogne est une patrie.

« Partir en Bourgogne, c'est aller, comme

quand on est petit, chez la grand'maman-gâteau.

« La Bourgogne, quel pays de cocagne son nom n'évoque-t-il pas !

« Bourgogne et Belgique furent réunies sous les glorieux ducs de la dynastie des Valois. Elles envisagèrent un moment des destinées communes. Nous vous envoyions nos peintres et nos sculpteurs, qui ont laissé chez vous d'impérissables chefs-d'œuvre. Vous nous avez initiés à vos crus merveilleux, vous n'avez cessé de nous charmer le palais. Les outres gonflées de Bacchus nous apportèrent, avec leur enthousiasme velouté, l'allégresse de vivre dans l'épanouissement de la santé et de la force ; elles nous donnèrent, avec l'héroïsme quotidien, cette divine frénésie de l'esprit sans laquelle on ne peut accomplir de grandes choses.

« Pour nous, les glorieux noms de Romanée, de Chambertin, de Vougeot,

de Richebourg, de Corton, de Pommard, de Beaune, de Volnay sonnent comme des noms de victoires.

« Pour nous, Beaune est la bacchante éternellement jeune conduisant, couronnée de pampres, à travers les vignes, le chœur antique des dieux de la joie et de la fécondité.

« C'est une cloche de mon pays qui sonne au beffroi de Beaune !

« Je fus élevé avec le bourgogne ; je n'oublie pas que c'est entre deux verres de bourgogne que les industriels de mon pays ont conçu de vastes projets à la réalisation desquels ils travaillèrent avec une ténacité qui a fait dire que le Belge est une race d'accomplisseurs. Le bourgogne, c'est le soleil du Pays Noir !

« Aussi puis-je dire que c'est au nom de la Belgique wallonne tout entière que j'apporte à Beaune, capitale du bourgogne, mon salut reconnaissant. »

Poursuivre le conseil du maire de Beaune, j'allai à Vosnes-Romanée où m'attendaient les vignerons.

« Depuis longtemps, me dit le maire, nos produits ont été appréciés à l'étranger, mais c'est parmi nos amis les Belges, que se sont trouvés les meilleurs champions des grands crus de Bourgogne.

« Votre visite au centre même de ces richesses, de ces coteaux merveilleux, nous montre tout l'intérêt que vous leur portez ; aussi nous ne manquerons pas de vous faire voir et apprécier les nombreuses qualités des produits de notre pays ; vous ne pouvez être mieux placé que parmi des vignerons attachés au sol, qui ont lutté avec courage et endurance, depuis quelques années, *contre la mévente d'abord et l'adversité ensuite*, qui ont enfin su comprendre leurs intérêts par la solidarité. »

Il est nécessaire de souligner ces mots : *la mévente d'abord, l'adversité ensuite*. Ils en

disent long. Ainsi donc, la mévente a frappé les vigneronns avant les terribles maladies qui ont ravagé la vigne bourguignonne. Les propriétaires de vignobles ne vendaient plus leurs vins qu'à bas prix ; les crus si renommés de la Côte-d'Or étaient frappés de dépréciation ! Pourquoi ? Ce n'est assurément pas parce que l'on consomme moins de vin : on vend plus de liquide dénommé bourgogne que n'en produit la Côte-d'Or, pinot et gamay réunis.

Évidemment, quand on fabrique le bourgogne avec le vin de Roussillon, le vin d'Algérie ou les gros vins de Narbonne, on n'a pas besoin de beaucoup de vrais bourgognes.

— Nous allons vous faire goûter un Vougeot blanc, me dit-on.

Me voici devant une vieille demeure aux fenêtres closes. Nous entrons dans la cour où pourrissent les tiges des dernières fleurs d'automne. Le temps est gris et cotonneux,

une brume mélancolique tombe sur l'agorie du vieux jardin. Voici le fournil au toit moussu et voici les quelques degrés de pierres qui nous mènent à la cave du grand dignitaire de la Côte-d'Or.

— Nous allons d'abord goûter le vin de l'année, dit le vigneron.

Le tablier traditionnel suspendu aux épaules par des bretelles, s'étale sur sa large poitrine et lui descend jusqu'aux genoux. Il tire le marteau de sa poche et frappe une bonde à petits coups répétés ; après quoi, il enlève celle-ci et trempe son éprouvette dans le fût : elle en sort emplie de vin. Nous avons chacun notre tasse ; cette tasse d'argent que l'on appelle tête-vin, est cabossée de telle sorte que le liquide y joue dans les creux et autour des reliefs, se nuançant de teintes les plus subtiles. Quand le vin luit ainsi dans la tasse, on croirait voir la rosace empourprée d'un vitrail resplendir dans la nef d'une cathédrale. Les

rubis, les grenats, les améthystes scintillent. La divine lumière, par laquelle ce vin fut créé, se réjouit de son œuvre en la faisant briller d'un merveilleux éclat.

C'est pour juger de la couleur du cru que l'on se sert de cette tasse d'argent, taillée comme un joyau. La couleur a de l'importance ! Ce vin, qui n'est au tonneau que depuis les dernières vendanges, c'est-à-dire depuis deux mois à peine, n'a pas la teinte de ceux qui nous arrivent pour être mis en bouteilles : il est beaucoup plus clair ; ce sont les fermentations qui activeront ses produits colorants. Si le liquide, à l'endroit où il vient mourir sur la surface argentée, est d'un ton jaunâtre, c'est mauvais signe ; s'il est, au contraire, d'une nuance violacée, c'est qu'il possède les éléments nécessaires à un développement régulier, à une bonne formation.

Partout les vigneron me parlèrent comme à Vosnes-Romanée :

— Voilà, nous dirent-ils, notre vin. Goûtez-le, il est tel que le bon Dieu nous l'a envoyé. Vous pouvez en boire, sans crainte du lendemain.

Je ne m'en fis pas faute. Tout ce qui sort des caves du Syndicat ou de la Coopérative doit être pur. Aussi absorbai-je sans crainte les vins généreux et délicats, puissants et graves comme des chants d'orgue et doux comme du velours. Je m'attardai dans les caves jusqu'à la nuit close. Et là, aux lueurs vacillantes des torches, tandis que nous regardions luire le vin sur l'argent de nos tasses, dans un décor imposant de voûtes et de futailles amoncelées, les bons vignerons entonnèrent leur refrain :

Joyeux enfants de la Bourgogne,
Nous n'avons jamais de guignon.

Telles sont les vertus du bon vin de

Bourgogne, qu'après une nuit d'un sommeil que les crus de Vosnes-Romanée ne troublèrent d'aucun remords, je m'éveillai dispos, le cœur léger et content, fredonnant un refrain.

À dix heures du matin, j'étais à Pommard et comme si je n'avais rien pris la veille, je recommençai la dégustation. Dans une vieille demeure seigneuriale où les traditions ont gardé leurs droits et sont toujours en honneur, notre hôte, en nous montrant son pressoir et son cellier, en versant dans nos tasses des échantillons du vin cher à Victor Hugo, nous dit, comme à Vosnes-Romanée, les luttes que les vignerons eurent à soutenir pour conserver à leurs crus ce caractère, cette originalité qui les rend si précieux. Menacés par les industriels qui n'hésitent pas à se servir de vins d'Algérie, d'Australie, de Dalmatie et de Roussillon pour fabriquer du bourgogne, ils ont résisté énergique-

ment et nous ont conservé la saveur de ce bon vin de Beaune, célébré au cours des siècles ; ils ont sauvé, avec la réputation de leur sol, quelque chose de l'âme de la vieille France !

Aujourd'hui la loi sur les appellations d'origine, protège les vins de France, bourgogne compris.

Mais ailleurs, ne continuera-t-on pas à fabriquer le bourgogne étranger ?

PARMI les Fabliaux du XIII^e siècle, il en est un intitulé *La Bataille des Vins*, dans lequel l'auteur suppose que le roi Philippe Auguste fait venir à sa table tous les vins connus, tant nationaux qu'étrangers, pour examiner quels sont ceux qui sont dignes d'y être admis. Le monarque est,

dans ce conte, représenté comme un gourmet de bon vin. Il possédait des vins dont la réputation s'est perdue. Les vins ont une vie. De même que les vins célèbres de Falerne, de Massique, de Cécube, les vins des environs de Paris, par exemple, ont perdu une réputation qu'ils avaient conservée jusqu'à une époque assez récente. On citait avec éloge les vins de Montmartre, d'Argenteuil, de Rueil et de Marly. Champier, Baccius, Paulmier et l'abbé de Marolles les vantaient particulièrement.

Ce fabliau de la bataille des vins donne une nomenclature qui fait honneur à la France.

Le poète est assez explicite. Il parle avec mépris des vins d'Étampes, de Tours et du Mans. Il accuse ces deux derniers d'être sujets à s'aigrir en été.

Mais, chose curieuse et qui ne laisse pas de nous étonner grandement, il représente le vin de Beaune avec une couleur tirant

sur le jaune et aussi sur celle de la corne de bœuf.

Un vin qui n'est mie trop jaune,
Plus est vert que corne de bœuf.

Une pareille couleur est difficile à comprendre, dit Le Grand d'Aussy. Il ne s'est pas dit qu'il s'agissait peut-être du vin blanc. Quoi qu'il en soit, le vignoble en question passait déjà pour un des premiers du royaume.

Quand les papes transportèrent en France le siège pontifical, leur table, pendant tout le temps qu'ils séjournèrent à Avignon, la table de leurs principaux officiers et celle des cardinaux, furent toujours fournies de vin aux dépens du monastère de Cluny. Or, ce vin était probablement du Beaune, car Pétrarque, écrivant à Urbain V pour l'engager à revenir dans Rome et réfutant les différentes raisons qui retenaient au delà des monts les

membres du Sacré-Collège, dit : « Je leur ai entendu alléguer quelquefois qu'il n'y avait point de vin de Beaune en Italie. »

Ainsi, le bourgogne faillit modifier les destinées de la sainte Église.

Il en est de la réputation des vins comme de celle des hommes. Pour sortir de la foule où l'on reste ignoré, il ne suffit pas d'avoir un mérite réel ; quelquefois encore, il faut des circonstances favorables ou un heureux hasard, qu'on ne rencontre pas toujours. A qui n'est-il pas arrivé, en voyageant en France, de boire dans une bourgade peu notoire des vins délicieux auxquels il ne manque, pour acquérir une renommée, que de se faire connaître ?

Tel vignoble d'ailleurs, après avoir été longtemps considéré comme médiocre, peut, tout à coup, par l'industrie de son propriétaire, par des soins particuliers, par une meilleure méthode de culture ou

de vendange, s'améliorer au point de devenir célèbre. La Romanée (on m'a reproché d'écrire la Romanée, on a eu tort ; tous les auteurs sont d'accord pour mettre cet excellent vin au féminin) ne possédait aucune gloire avant d'appartenir au Prince de Conti. Ce vin dut sa grande célébrité au sieur de Cronembourg, officier allemand au service de la France, qui rendit ce vignoble un des premiers de la Bourgogne.

La même chose a dû arriver souvent, si nous en jugeons par les nomenclatures de vins que contiennent divers documents. S'il en est, parmi ceux-ci, qui donnent les mêmes noms, la plupart offrent, de siècle en siècle, des noms nouveaux. Eustache Deschamps, mort vers 1420, dans les nombreuses poésies manuscrites qu'il a laissées, cite les vins de Bourgogne, de Gascogne, de la Rochelle, de Chablis, de Saint-Pourgain; de Beaune et d'Orléans,

qui tous avaient été nommés déjà par des auteurs plus anciens ; mais il en cite plusieurs qui n'avaient jamais été mentionnés jusqu'alors : Aï, Aussonne, Cumières, Damery, Germoles, Givry, Gonesse, Irancy, Perios, Tournus, Troy, Vertus et Mantes.

On prétendait que, de tous les vins de France, celui qui résistait le mieux aux transports était le vin de Mantes ; on citait en témoignage un voyageur qui, au XVII^e siècle, en porta jusqu'en Perse, sans que le liquide eût subi la moindre altération. Si le fait est vrai, dit J.-B. de Roquefort, il n'est pas unique ni particulier au vin de Mantes. Rubruquis, un de ces religieux que saint Louis envoya pour convertir les Tartares, affirme, dans la relation qu'il a faite de son voyage, avoir porté en Tartarie et donné au Khan, un flacon de vin de muscat qui s'était très bien conservé pendant cette longue route.

Faisons encore une excursion au pays

que l'on appela de tout temps le Jardin de la France, celui que Ronsard dépeignait en ces termes :

« La campagne qui blondoye d'espis frisez, les ruisselets herbeux, la sablonneuse rive et le flot bruyant, les sommets des bois et leurs fontaines et les costeaux empourprez de raisins. »

Le cardinal Gui de Bentivoglio le définissait ainsi :

« Délicieux pays, Arcadie et jardin de la France, rivages agréables, campagnes riches, vues pittoresques et scènes riantes. »

Dans plusieurs de ses chefs-d'œuvre, Balzac nous a décrit cette contrée heureuse.

« Le Lys dans la Vallée », cet admirable roman où toute une époque est enclose, contient, finement brossés, quelques tableaux synthétiques de la Touraine et il n'est pas jusqu'à Torquato Tasso qui n'ait chanté dans ses vers ardents les charmes de cette terre enchanteresse.

Quand on arrive dans un pays, on ne le voit jamais tel que l'ont montré les poètes et c'est fort heureux, car nous ne goûterions plus à voyager aucun plaisir inédit. Si l'on excepte quelques parties de l'Italie, il est peu de provinces dont on ait plus parlé que la Touraine.

A la vérité, cette Loire tigrée de bancs de sable est un fleuve de pays peu civilisé. Qu'il contraste avec la Seine riante où circule la vie avec les chalands, les canots et le bruissement des rames ! Sur les lagunes de la Loire, qui semble se dessécher, on s'étonne de ne point voir se chauffer au soleil quelques grands animaux des fleuves africains ; mais les rivages ont vite fait de nous détromper. Les champs et leur verdure luxuriante nous rappellent aussitôt que nous sommes sur un sol riche et pondéré, qui connaît l'exubérance et la raison, où Rabelais et Descartes trouvent chacun leur compte. Quand l'œil peut embrasser

une vaste étendue, à voir les bouquets d'arbres, les prés, les terres blondes, les forêts bleuisant aux horizons, on se croirait dans un parc où la main de l'homme et la nature ont toujours trouvé leur accord.

Çà et là, se chauffant au bon soleil, aspirant l'éther subtil qui descend de l'azur léger, les vignes sont disposées avec ordre selon le sage précepte virgilien. Entre Orléans et Blois, Saint-Ay, puis Beaugency ; en Touraine, Saint-Nicolas de Bourgueil, Noble-Joué-Fouqueux et, presque aux portes de Tours, Vouvray, dont les pampres, tout glorieux qu'ils soient, ne sont pas connus comme ils le méritent. La Touraine heureuse boit ses vins sans se soucier beaucoup de les répandre dans le monde. Si vous voulez connaître leur spiritualité, allez la chercher à Blois, à Amboise, à Tours, à Chinon ou dans quelque auberge de la route dont le cellier,

taillé dans le roc, conserve bien frais le liquide parfumé. Ne craignez pas d'en boire quelques bons coups, leur griserie, au lieu de vous accabler, vous donnera des ailes. Comme l'abeille se réjouit des suc qu'elle aspire au cœur d'une fleur, vous goûterez toute la poésie du passé inscrite dans les pierres orfèvrées des châteaux de la Renaissance et des églises gothiques, vous évoquerez le Silène de ces vignobles, Rabelais, le Balzac des « Contes drôlatiques » et le faune royal créateur de tant de merveilles, François I^{er}. Vous ne ressentirez toutefois pas la mélancolie passagère de ce jouisseur lorsque, par un jour de pluie maussade sans doute, las d'attendre la favorite du moment, il écrivait sur le vitrail de son retraits, à Chambord, devant sa sœur Marguerite de Valois, étonnée :

Souvent, femme varie,
Bien fol est qui s'y fie.

S'il avait eu à ce moment un flacon de Vouvray pétillant, ou de rouge Bourgueil, peut-être se fût-il dit, avec plus de philosophie que, même lorsqu'on est roi, on n'est pas toujours aimé pour soi-même, et la Salamandre, au lieu d'activer le feu de son cœur et la tristesse de son âme, les eût apaisés.

Le vin blanc de Chinon, où de petites bulles montent constamment pour éclater à la surface, vous fait apprécier davantage le charme de la petite ville qui, adossée au rocher, se développe le long de la rivière nonchalante. Assis sur son socle, parmi les fleurs, Rabelais vous encourage d'un bon sourire, tandis que là-haut, au-dessus de votre tête, dans le vieux château en ruines, plane le souvenir de Jeanne d'Arc, reconnaissant Charles VII parmi la foule des seigneurs et l'exhortant à marcher sur Orléans assiégé. Là encore, le mysticisme se mêle à la vie sans faire négliger la réalité.

N'oublions pas le Chinon rouge, dont l'arrière-goût embaume le palais d'un discret parfum de framboise.

A Loches, dans l'ombre propice du château formidable, tout en mangeant ce délicieux fromage de chèvre venu des pâtures de Genillé et de Montrésor, goûtez le Noble-Joué-Fouqueux ou quelque autre cru. Agnès Sorel, la dame de Beauté dont le tombeau en marbre blanc est gardé dans un oratoire du logis du Roi, en faisait autant. On sait qu'elle affectionnait les vins de Touraine et d'Anjou, et particulièrement le saumur.

Il est probable que Charles VII, fort épris d'elle, partageait ses goûts. Voilà donc une référence royale,

Celui que l'on avait appelé par dérision le petit Roi de Bourges, ayant enfin reconquis son royaume, dégustant son vin favori, assis à la terrasse d'un de ses châteaux de la Loire, à côté de sa belle maî-

tresse, pouvait dire narquoisement, en pensant à ses ennemis, ce que Dupont a rimé au XIX^e siècle :

Bon Français, quand je bois mon verre
Plein de ce vin couleur de feu,
Je songe, en remerciant Dieu,
Qu'ils n'en ont pas en Angleterre.

Les Anglais ont guerroyé pendant un siècle pour conquérir les vins de Touraine ; ils n'y sont pas parvenus. Du reste, si les Anglais avaient bu du Chinon, du Vouvray, du Bourgueil, ce sont eux qui eussent été conquis.

Léonard de Vinci, installé à Amboise par François I^{er}, ne se sentait-il pas devenir Français en buvant le jus de ces treilles qui verdoyaient devant sa demeure ?

Avec la vigne, les arts apparaissent dans une contrée. L'art de bien dire est naturel en Touraine parce que le vin y est léger, délicat et qu'il donne de l'esprit, un esprit

subtil et malicieux, salé quelquefois à en juger par certains culs-de-lampe du château de Blois et de l'ancien séminaire de Tours.

Beaujeu vante les vins de la Crau, et Rabelais ceux d'Auxerre, de Mirevaux, de Migraine, de Canteperdrix et de Frontignan. Il cite aussi le Beaune, le Picardan, l'Anjou et le Grave.

Au repas que le roi de France donna en 1602, aux ambassadeurs suisses, on servit du vin de Canteperdrix. Sur la fin du XVII^e siècle, M^{me} du Noyer disait qu'on pouvait l'appeler vin des Dieux, puisque c'était celui qu'on envoyait à Rome pour la bouche du Saint-Père.

Paulmier comptait quatre couleurs différentes pour les vins de France : le blanc, le rouge, le noirâtre, et l'œil-de-perdrix, c'est-à-dire celui qui tire sur le roux. Aujourd'hui, nous ajouterions la couleur rosée du vin gris de Lorraine.

Le même Paulmier a l'éloge intarissable

lorsqu'il parle des vins de l'Île-de-France. A l'entendre, il n'en était aucun qui convînt si bien aux convalescents, aux gens de lettres, aux habitants des villes, en un mot à toutes les personnes qui ne font point un travail forcé.

Cette opinion était très en cours, beaucoup d'auteurs sont du même avis.

Qui a pu donner une pareille célébrité à des vins qui aujourd'hui en ont si peu ? Qui a pu la leur faire perdre ? Sans doute une mauvaise culture, qui se contentait de plants de qualité inférieure, et préférait l'abondance à la qualité.

Certains bourgognes sont ainsi tombés en désuétude, comme le Massique, le Cécube et le Falerne, qui, sans les poètes, auraient maintenant disparu de la mémoire des hommes.

LE duc d'Aumale, traversant la Côte-d'Or à la tête d'une division, donna l'ordre aux régiments de présenter les armes au Clos-Vougeot qui lui fournissait son breuvage favori. D'aucuns croient que ces honneurs militaires furent rendus au clos célèbre par Napoléon le Grand. Il n'en est rien. Si le fils de Louis-Philippe affectionnait particulièrement les produits de l'ancien vignoble de l'abbaye de Cîteaux, le Corse à cheveux plats avait une préférence marquée pour le Chambertin, roi de la Côte-d'Or et gloire de la Bourgogne. Qu'il fût clos de Bèze, Grands Charmes ou encore Étournelles, l'Empereur avait pour lui un goût tel que ce vin accompagnait partout sa marche conquérante. Il s'en passait si peu que, pendant la campagne de Russie, le Chambertin figurait à sa table ; il en but au Kremlin ! C'est que ce nectar réunissait toutes les qualités : le bouquet, la couleur, la finesse, la franchise, la solidité.

La saveur qu'il imprime au palais est celle du raisin en sa parfaite maturité, dit Morelot.

Rien ne fait voir l'avenir couleur de rose comme de le contempler à travers un verre de Chambertin, disait Alexandre Dumas père.

Comme les peuples heureux, il n'a pas d'histoire. Baudelaire, qui l'aimait, ne l'a point chanté. Il n'y a guère que de vagues poétereaux qui l'aient cité et encore, était-ce souvent parce qu'il leur fournissait la rime. Toutefois, la vigne de Bèze inspira un bon triolet à l'auteur des Noëls bourguignons, Bernard de Lamonnaye :

Bèze qui produit ce bon vin
Doit passer pour très catholique,
J'estime plus que Chambertin
Bèze qui produit ce bon vin.

Si le disciple de Calvin,
Bèze, passe pour hérétique,
Bèze qui produit ce bon vin
Doit passer pour très catholique.

Il y a lieu, en effet, de préférer le vigneron qui donna son nom à un tel clos, au théologien grossier qui fit si piètre figure au colloque de Poissy en 1561, et compromit la cause de la Réforme en France. Si le Bèze du vin, au lieu du Bèze de Calvin avait assisté, avec son Chambertin, à la tentative de conciliation organisée par Catherine de Médicis et le chancelier de Lhopital entre les deux religions qui déchiraient la France, le massacre de Vassy, la guerre civile et la Saint-Barthélemy eussent été, sans aucun doute, évités. Car si le vin échauffe les têtes en particulier, on peut dire que, en général, il adoucit les mœurs tout autant que la musique.

Mais le mal amène parfois un bien : les protestants de Beaune et des environs, que l'Édit de Nantes força, en 1685, à quitter la France, firent connaître les fameux produits de la côte dans les pays où ils reçurent asile.

Si le Chambertin était cher à Napoléon, c'est le Pommard qui avait toutes les faveurs de l'autre grand homme du XIX^e siècle, Victor Hugo.

Pommard : vin loyal, vermeil et marchand, dit un adage. Avec l'âge il acquiert un bouquet que les premières années voilaient et peut rivaliser avec les meilleurs de la Côte-d'Or.

Le maréchal de Castellane avait fait rendre au Vougeot les mêmes honneurs militaires que le duc d'Aumale et le général de Galliffet à la côte de Nuits, saluant la générosité de la terre de France et la continuité de ses traditions.

La Romanée fut le vin du grand siècle. Le vignoble date, comme son nom l'indique, de la conquête romaine ; une partie en fut cédée à la maison de Conti qui en fut très fière. A la suite d'une longue maladie que fit Louis XIV, Fagon, son médecin, lui prescrivit, durant toute la convalescence, du

vin de Romanée-Conti. Nous ne croyons pas que l'esculape eût, pour cela, des intérêts à Vosnes-Romanée. Toujours est-il que sa médication guérit le Grand Roi qui continua à user, par la suite, d'un remède aussi agréable.

Les princes de Conti en offraient à tous ceux à qui ils voulaient du bien. Monseigneur de Juigné, archevêque de Paris, écrivait à l'un d'eux, à la suite d'un envoi de Romanée :

« C'est par cette munificence que nous avons été heureux pour faire connaissance avec ce précieux vin, qui était tout à la fois du velours et du satin en bouteilles. »

Velours et satin en bouteilles, voilà bien une image digne d'un grand vin et d'un grand prélat à la fois !

Le Vougeot, cher à d'Aumale, est superbe de robe, corsé, vigoureux, en même temps que d'un arôme exquis. Il a acquis la grâce des choses passées depuis

que les maladies cryptogamiques ont attaqué les vignes et que le clos a été morcelé. Dire que les religieux de Saint-Benoît, sous la conduite de Robert de Champagne, choisirent cet endroit pour y bâtir Cîteaux, c'est en faire tout l'éloge :

Cette côte à l'abri du vent
Qui se chauffe au soleil levant
Comme un vert lézard, c'est ma vigne,

nous confie Pierre Dupont.

Je chanterai la côte avec ses beaux vignobles
Que le sang de leurs ceps rend illustres et nobles,
La côte aux flancs pierreux que le soleil fait d'or,

écrit Lucien Paté.

Saint Benoîtne disait-il pas à ses moines :
« Il faut, autant que possible, bâtir les monastères dans une situation commode, où l'on puisse réunir les choses nécessaires à la vie : de l'eau, un moulin, un jardin, une boulangerie, une vigne, et que l'on

puisse y exercer toutes sortes de métiers, pour que les religieux ne soient pas obligés de sortir de l'enceinte des murs. »

C'est aussi le Vougeot que Joris-Karl Huysmans place au premier rang. Voici comment il s'exprime à ce sujet dans *En Ménage* :

« La Romanée et le Chambertin, le Clos-Vougeot et le Corton faisaient défiler devant lui des pompes abbatiales, des fêtes princières, des opulences de vêtements brochés d'or, embrasés de lumière ! Le Clos-Vougeot surtout l'éblouissait. Ce vin lui semblait être le sirop des grands dignitaires. »

Le pape Alexandre III prit le Clos-Vougeot et l'abbaye de Cîteaux sous sa haute protection.

La tradition rapporte que, dans le temps passé, la cuvée d'en haut du clos n'était jamais vendue. L'abbé se la réservait pour en faire des cadeaux à son duc, à son roi,

au pape et aux princes du monde chrétien.

Mais passons.

Si le Nuits-Saint-Georges est d'une finesse, d'une délicatesse, d'une belle ordonnance classique, comme la Romanée, le Corton est d'un héroïsme plus romantique. C'est, du reste, la différence qui existe entre les vins de la côte de Nuits et ceux de la côte de Beaune. Dur et âpre, d'abord, il devient d'une spirituosité particulière, d'un bouquet fortement accusé ; il est coloré, franc, moelleux et solide. Comme le Pommard on le reconnaît aussitôt. C'est la vente publique du Corton des Hospices de Beaune qui fixe, chaque année, le prix des bourgognes.

Charlemagne possédait une vigne à Corton. C'est peut-être ce vin qui, stimulant son génie, lui donna l'empire d'Occident.

Buffon affectionnait les vins de Beaune. Ce sont ceux-là qu'il fait servir, au mariage de son ami et collaborateur Louis-Jean-

Marie Daubenton, à arroser un chevreuil, des faisans, des grives pris en son parc. On en but jusqu'au dessert où les violonneux raclèrent sur leurs violons un vieux Noël de Piron ou de La Tonnaye.

Le Beaune était cher à Louis XV le bien-aimé. Le Beaune a un bouquet et une robe qui rappellent par leur délicatesse les tons les plus fins des pastels de Maurice Quentin de la Tour. L'auteur de *l'Éloge de la Folie*, Érasme, en faisait le plus grand cas, tant au point de vue du goût qu'au point de vue médical ; il lui attribuait la guérison des maladies d'estomac.

Il faut convenir que, comme remède, c'est infiniment plus agréable que le bicarbonate de soude, la gentiane ou la noix vomique.

Érasme voulait s'établir en France, non pour y commander les armées, mais pour y boire du vin de Beaune. Son lyrisme va jusqu'à lui faire dire :

« O heureuse Bourgogne qui mérite d'être appelée la mère des hommes parce que ses mamelles contiennent un si bon lait. »

Voici, d'après Bertall, les couplets que l'on chantait à Paris, sur le Beaune, chez les joyeux taverniers et dans les cabarets à la mode :

Si j'avais le gosier large de cinq cents aunes
Et que la Seine fût de ce bon vin de Beaune,
Je m'en irais dessous le pont,
Je m'étendrais tout de mon long,
Et je ferais descendre
La Seine dans mon ventre.

Si le grand roi Henri voulait me le défendre
Et que dessous le pont m'empêchait de m'étendre,

Je lui dirais : Grand roi Henri,
Je vous abandonne Paris,
Paris et Vincenne,
Mais laissez-moi la Seine !

Vinum Belnense super omnia vina repone,
disait Chasseneuz au XVI^e siècle.

Mais c'est le Volnay qui a le plus fait parler de lui.

En 1520, dit Courtépée, Hugues IV y fit construire un château, attiré par la pureté de l'air et l'excellence du vin. D'après Grégoire de Tours, les vins de Volnay rivalisèrent avec les meilleurs d'Italie, puis l'emportèrent sur eux. C'étaient ceux qu'affectionnaient les ducs de Bourgogne au moyen âge. Ils les gardaient avec autant de soins que leurs joyaux. Dans les archives de Beaune, il est dit que le pape et le roi avaient coutume d'en faire de grandes provisions. Philippe de Valois avait trouvé le Volnay si remarquable le jour de son sacre, en 1328, que passant par là quelques années après, il s'en fit offrir 72 muids par le duc Eudes pour les réceptions royales. Louis XI fit conduire, en son château de Plessis-lez-Tours, la récolte entière de 1477, après la réunion de la Bourgogne à la Couronne de France.

C'est peut-être l'amour du Volnay qui lui suggéra tant de ruses contre son cousin Charles le Téméraire, car c'est le vin le plus léger, le plus délicat, le plus fin, le plus agréable, celui qui a le plus de priméur, non seulement de la côte de Beaune et de la Bourgogne, mais de toute la France. Aussi inspira-t-il bien des dictons latins et français :

Et sine volneo gaudia nulla mero.

On ne peut être gai
Sans boire du Volnay.

Il n'y a qu'un Volnay en France.

En dépit de Pommard et de Meursault,
C'est toujours Volnay le plus haut.

Dans une cave gothique, où les ducs firent sans doute comme moi leurs dévotions à la vigne et des libations à Bacchus, je goûtai aux crus blancs des Caillerets de diverses années.

Qui n'a de vigne en Caillerets
Ne sait ce que vaut le Volnay.

C'est bien vrai ! Ce vin est tendre, élégant, moelleux ; il charme comme les personnages des *Fêtes galantes* de Watteau et de Verlaine ; son parfum subtil a des grâces du XVIII^e siècle.

On sait qu'au XVIII^e siècle, Volnay ne produisait guère que du vin blanc. Tous les dictons qui ont consacré sa gloire se rapportent aux vins blancs. Ce n'est qu'après la Révolution de 89 qu'on planta du pinot, qui donne le vin rouge fin, célèbre aujourd'hui. Lequel des deux préférer ? Répondons sans hésitation : tous les deux.

Si Volnay était blanc avant la Révolution, Meursault était rouge. Meursault est blanc aujourd'hui, ne nous en plaignons pas, il nous donne les Perrières, les Charmes, la Goutte d'or, les Genevrières, les Santenot blancs et jusqu'au divin Montrachet ! Quels nectars, quelles ambrosies !

Nous touchons ici à l'un des sommets de la délectation humaine ; il faudrait l'inspiration d'un Rameau, qui était bourguignon lui aussi, pour en évoquer l'harmonieuse splendeur.

Il y a encore des bourgognes de moins de notoriété, dont nous parlerons plus loin, mais qui sont pleins de mérites, tels que les Savigny, qu'une vieille inscription figurant au fronton d'une porte au château de Loyère caractérise de la sorte :

« Les vins de Savigny sont nourrissants, théologiques et morbifuges. »

Pour compléter sa gloire, la Côte-d'Or possède le Montrachet, qui est le meilleur vin de Bourgogne, comme le Château-Yquem est le premier vin blanc du Bordelais. Et tous deux se disputent la palme du monde.

« O Montrachet, divin Montrachet, s'écriait M. de Cussy, le premier, le plus fin des vins blancs que produit notre riche

France, toi qui es resté pur et sans tache, je te salue avec admiration ! »

Nous ne nous prononcerons pas dans un débat aussi grave. Comme le disait Palémon aux bergers Damète et Ménalque chantés par Virgile, il n'appartient pas de juger un tel litige. Tous deux méritent le prix. Ils sont tous deux le triomphe de la création, le chef-d'œuvre de notre planète. Leur réputation est universelle ; aucune autre contrée vigneronne n'a jamais songé à rivaliser avec eux.

L'ancêtre Brenn, qui, selon la légende, importa le premier la vigne dans les Gaules, après la prise de Rome, ne put jamais concevoir toute la grandeur de cette action. Le cep qu'il rapporta d'Italie et qu'il planta après avoir creusé, d'un coup de lance, la terre gauloise, si l'on en croit Béranger, atteignit une perfection de goût dont les pères du vin, Noé, Saturne, Osiris, Bacchus et Geryon, dans les caves

des Champs-Élysées ou les celliers du Paradis doivent être considérablement émerveillés.

QUI ne s'étonnera, après avoir lu ce court aperçu des fastes du bourgogne, d'entendre dire parfois que ce vin doit être proscrit de la table de beaucoup de gens !

— Il congestionne, disent les uns.

— Il donne la migraine, affirment les autres.

Le bourgogne qui n'a été soumis à aucune fermentation forcée, dont le coefficient d'alcool n'a pas été artificiellement majoré, qui n'a subi aucun alliage, en un mot, le vin pur et naturel, ne saurait être jamais nuisible s'il n'est point pris avec abus.

Où commence l'abus ?

Cela dépend évidemment de chacun. Pour ceux qui vivent sans hygiène, sans se livrer à aucun exercice du corps, marche ou promenade, et n'usent point normalement ce qu'ils absorbent, tout est abus, tout est excès. Qui sait si l'eau minérale elle-même ne leur cause point de tort à la santé !

Ils sont assez nombreux pour le plus grand profit des médecins qui entretiennent soigneusement leurs malades imaginaires.

Si les méchants, au dire du proverbe, sont buveurs d'eau, les buveurs d'eau ne sont pas tous des méchants. Ils n'ont pas tous, comme le croit Baudelaire, un secret à cacher à leurs semblables ; ce sont le plus souvent des victimes, les victimes de l'exploitation de l'eau minérale ! Des charlatans les laissent dans l'inaction physique au lieu de leur ordonner l'équitation, la bicyclette, la gymnastique et le grand air.

Alors commence le règne de l'eau minérale, la sacro-sainte eau minérale qui réduit rapidement l'homme bien constitué à l'état de loque ou d'épave.

Il est vrai que certains marchands de vins, par la mauvaise qualité, par la sophistication de leurs produits, n'ont pas peu contribué à discréditer le bourgogne auprès de leurs clients et des amis de ceux-ci.

Le choix du fournisseur, pour l'amateur de bourgogne, est donc de toute première importance.

Buvez du vin jusqu'à satiété ; si le vin est bon et pur vous vous réveillerez le lendemain frais et dispos. Si, au contraire, vous êtes affligé d'un mal de tête, tenez pour assuré que vous avez absorbé un liquide peu catholique. Si l'expérience se reproduit, n'hésitez pas à vous adresser ailleurs, à un négociant sur les opérations de qui vous aurez bien soin de vous enquérir.

Écoutez Biarnez :

Cependant gardez-vous de cet empoisonneur,
D'un si noble commerce éternel déshonneur,
Dont le caveau, secret cabinet d'alchimie,
D'un mélange odieux vous cache l'infamie.
D'un fidèle marchand étudiez le choix ;
Qu'il soit éclairé, probe et gourmet à la fois,
Que, de l'art de goûter ayant fait une étude,
Le vin soit son amour et sa sollicitude.
Que sur son teint fleuri l'éclat de la santé
Brille avec la franchise et la sincérité.
Qu'en un mot son œil soit, comme son vin, limpide ;
Que son cœur soit exempt de tout instinct cupide ;
Que son ambition, son unique désir
Soient d'exciter partout l'ivresse et le plaisir
Et qu'à l'or du Potosé en tous temps il préfère
L'éloge mérité que le gourmet défère.
Chez lui vous trouverez, dans un vin vieux et mûr,
Une sève sans tache, un parfum toujours pur.

Vous direz peut-être que cet oiseau bleu
n'existe plus. Détrompez-vous, en le cher-
chant bien on le trouve encore.

Nous avons connu le temps où le mar-
chand de bourgogne était l'ami de la famille.

Quand il arrivait de Beaune, la maison lui faisait fête. On l'invitait à dîner et, avec lui, on passait en revue les vins de la cave, on discutait les mérites de chacun d'eux. Si l'un n'avait pas donné ce que l'on était en droit d'attendre de lui, le bon Bourguignon annonçait qu'il le remplacerait.

Quelquefois on lui offrait le gîte pour prolonger la séance plus avant dans la nuit. On se plaisait à l'entendre évoquer les fastes de la Côte-d'Or et l'on chantait avec lui de vieux refrains de la Bourgogne.

Bonum vinum lætificat cor hominum, dit l'adage latin.

Si le bon vin réjouit le cœur de l'homme, il ne doit lui occasionner aucun mal.

A condition, avons-nous dit, de ne se livrer à aucun abus.

Où cesse l'action bienfaisante, où commence la nuisance ?

L'expérience nous l'apprend bien vite.

Elle vient corroborer les enseignements de la sagesse antique.

Certes, Avienne, Hippocrate, Dioscoride enseignaient qu'il est bon de s'enivrer une fois par mois et les stoïciens recommandaient l'ivresse pour relever l'humanité de l'abattement et des chagrins. Mais nous estimons que, d'une manière générale, l'indigestion ne peut être conseillée.

La légende dit que Bacchus, ayant inventé l'art de faire le vin avec le fruit de la vigne, offrit aux hommes le breuvage nouveau. Quand ceux-ci l'eurent bu, ils se mirent à chanter comme des oiseaux. Le dieu leur en versa de nouveau, ils devinrent forts comme des lions. Ils en burent une troisième fois et furent stupides comme des ânes.

Tous ne suivront pas l'exemple du vieil Énopion qui, selon Agathias, s'était rempli la panse de vin parfumé ; il ne posa pas pour cela sa tasse. Mais, toujours

altéré, il gourmandait sa main lorsqu'elle ne versait plus rien du broc. Les jeunes gens, ajoute le poète, cèdent au sommeil, ils ne peuvent supputer les coupes qu'Énôpion boit encore. Bois, vieillard, jouis de la vie, c'est à tort que le divin Homère a prétendu que les vieux sont vaincus par les jeunes.

Tout le monde ne dira point, non plus, comme Omar Kaygam :

« Je voudrais boire tant de vin qu'après ma mort, étant mis en terre, l'odeur de mon corps enivre les passants. »

Ainsi que le dit Épicure, il faut être modéré pour jouir pleinement de tous les biens de la vie.

Oneste nous renseigne à ce sujet :

« Il est très agréable de boire autant qu'on veut ; mais les coupes qui se vident par ordre font également tort au vin et au buveur. Le vin, on finit par le jeter à la dérobée par terre et souvent le buveur

s'en va boire les eaux amères du Léthé.
Arrière les ivrognes ! Pour moi, tant qu'il
est doux de boire, voilà la mesure du plaisir. »

Sages et profondes paroles !

Evenus dit à peu près la même chose :

« O Bacchus, ta meilleure mesure est
celle qui n'est ni trop grande ni trop petite.
L'une engendre la tristesse, l'autre la
fureur. Tempéré par les nymphes, le vin
est un délicieux breuvage, il devient même
alors un des puissants philtres de Vénus.
Mais, quand ses vapeurs sont trop fortes,
il met en fuite les amours... »

Enfin, l'on trouve dans l'arithmétique
du buveur, parmi les vers que l'on donne
comme exemple de pentamètres léonins,
cette définition :

Ad primum morsum si non potavero, mors sum.

Gaudia sunt nobis maxima, quum bibo bis.

Nona cherubinum pingit potatio nasum.

Si decies bibero, cornua fronte gero.

On a prétendu que les doctes maîtres de Salerne avaient proscrit l'usage du vin, parce que les mots « parce mero » se trouvent dans la dédicace des préceptes de l'école que Jean de Milan adressa en 1066 à Édouard le Confesseur, roi d'Angleterre, comme si les mots « soyez sobres » signifiaient « ne buvez pas ».

Voici au contraire ce qu'ils disent :

Potus aquæ sumptus comedendi incommoda præstat;
Hinc friget stomachus : crudus et inde cibus

qu'un anonyme a traduit de la sorte, sans élégance :

Dans vos repas ne buvez pas d'eau claire,
Il en provient trop d'incommodités:
L'estomac refroidi malaisément digère,
Et ce qu'on mange alors laisse des crudités.

Ils ont produit beaucoup d'autres maximes à la louange du vin, mais ils recommandent la sobriété.

C'est ce que nous faisons avec eux.

Arnaud de Villeneuve, dans son traité *de Regimine sanitatis*, examine la question. « Quelques-uns, dit-il, prétendent qu'il est salulaire pour la santé de s'enivrer une ou deux fois le mois avec le vin ; soit parce qu'il en résulte un long et profond sommeil qui, en laissant reposer les fonctions animales, fortifie les fonctions naturelles ; soit parce que les sécrétions, les sueurs et les vomissements qui en sont la suite, purgent le corps des humeurs nuisibles et superflues qu'il contenait. Pour moi, je ne voudrais le permettre qu'à ceux dont le régime est mauvais ; et, dans ce cas encore, leur conseillerais-je de ne pas pousser l'ivresse trop loin, de peur de nuire au cerveau et d'affaiblir les fonctions animales plus que le repos ne les pourrait fortifier. L'ivresse qu'on se procure doit donc être légère, suffisante seulement pour provoquer le sommeil et dissiper tout à fait les inquiétudes qu'on pourrait avoir

sur sa tempérance. La pousser plus loin serait et contre les mœurs et contre le vœu de la nature. »

On ne saurait mieux dire.

Nous ajouterons, pour résumer la solution de ce grave problème : quand vous n'appréciez plus la saveur du vin, quand le vin devient amer et vous brûle, arrêtez-vous de boire, à moins que vous ne ressentiez le besoin d'une médication plus forte. Dans ce cas, laissez-vous aller à votre inspiration. L'instinct est souvent plus fort que la raison, et l'ivresse, dit Oneste, donne parfois des leçons à la tempérance.

Nous citerons encore, à titre de renseignement, ce conseil que donne l'école de Salerne à ceux qui ont bu trop de vin la veille :

Si, nocturna tibi noceat potatio vini
Matutina hora rebibas & erit medicina.

Si pour avoir trop bu la veille,
Votre estomac est dérangé,

Ayez dès le matin recours à la bouteille,
Vous serez bientôt soulagé.

La même recommandation est faite, en Perse, de boire une ou deux coupes de vin, le matin, après une nuit de libation. On se débarrasse ainsi du mal de tête qui suit les excès.

On trouve trace, dans une ode du poète Hafiz, de ces pratiques médicinales :

« L'aurore commence à poindre, les nues se rassemblent comme des troupeaux de moutons. Oh ! amis, du vin ! du vin !

« Les gouttes de rosée perlent sur les tulipes, ô amis ! du vin du matin ! du vin !

« Le zéphir du séjour céleste souffle et traverse la prairie, oh ! buvez, buvez ! buvez constamment du vin limpide.

« Les fleurs entrelacées forment un trône d'or sur le gazon ; oh ! profite d'un tel moment, jouis de ce vin couleur de feu. »

Cette thérapeutique n'est pas ignorée chez nous dans le populaire. Vous en avez

souvent entendu parler. Cela s'appelle : reprendre du poil de la bête.

SI le choix du fournisseur exige la plus grande circonspection, celui du tireur de vins commande aussi quelque prudence.

Il faut s'assurer, par soi-même, de l'extrême propreté des bouteilles et de la bonne qualité des bouchons.

Ceux qui voudront éviter tout mécompte feront capsuler les flacons, s'il s'agit, bien entendu, de vins qui doivent se conserver plus de dix ans.

Les caves auront toujours une température égale et l'on s'abstiendra d'y placer jamais ce qui peut provoquer une fermentation : bières, légumes, fruits, fromages.

Nous n'insisterons point sur ces recom-

mandations qui se trouvent consignées dans tous les prix-courants des marchands de vins et que les amateurs connaissent : il nous faut, avant de passer à l'art de boire du bourgogne, dire quelques mots de la cuisine d'aujourd'hui.

Qui ne constate que la cuisine ne fait plus de progrès ? Au contraire, elle semble avoir subi quelque régression. Loin de donner à notre palais de nouvelles pâtures, elle a laissé tomber en désuétude bien des mets savoureux. Elle a perdu plus qu'elle n'a gagné.

Serions-nous devenus plus sobres que nos pères ?

Ou bien la chair des animaux comestibles s'est-elle modifiée au cours des siècles ? Qui le dira ?

Ce qui était autrefois un régal est considéré aujourd'hui comme immangeable.

Ainsi en est-il pour le paon qui jouait un rôle important dans les solennités che-

valeresques du moyen âge. Selon les vieux romanciers, la chair de ces oiseaux était aimée des preux. Elle était si réputée qu'un poète du XVIII^e siècle disait que les fripons ont autant de goût pour le mensonge qu'un affamé pour le paon.

Un siècle ou deux après, le dindon et le faisan ont détrôné le paon que l'on considère comme dur et coriace.

A notre gibier actuel, nos ancêtres ajoutaient le héron, la grue, la corneille, le cygne, la cigogne, le cormoran et le butor. On considérait les trois premiers comme viandes royales. On avait des héronnières comme aujourd'hui des faisanderies.

On faisait grand cas des cygnes qui étaient fort nombreux.

Quelques auteurs prétendent qu'on s'abstint longtemps de gibier jeune, parce que la chair en était considérée comme peu nutritive et fort indigeste. Il fallut que les

ambassadeurs français apprissent des Vénitiens que perdreaux et levrauts pouvaient figurer sur les tables princières.

Le bec-figue était si estimé en Provence qu'on faisait des festins où l'on ne servait que cet oiseau, mais accommodé à trente-six sauces.

De tous les volatiles destinés aux repas, aucun ne pouvait être comparé, pour la délicatesse de sa chair, au coucou pris au moment où il commence à voler.

Nous ne connaissons plus ces raffinements culinaires.

Les Gaulois avaient horreur des lapins et ne leur faisaient pas même la chasse. Aujourd'hui, il est vrai, on est tellement revenu de cette prévention contre le lapin qu'on le remplace par le chat, lorsqu'il fait défaut.

On lui préféra toujours le lièvre.

On mangeait encore le hérisson, l'écureuil. Quant aux chevreuils et aux cerfs, c'étaient des morceaux de gens riches.

Bruyerin-Champier cite comme régal suprême les tranches de jeune bois de cerf apprêtées en friture, et le ménagier de Paris enseignait, au XIV^e siècle, « à faire bœuf comme venaison d'ours, à l'usage de la cuisine des pays où ceste beste noire n'existait pas ». Cela fait supposer que la viande d'ours était fort appréciée à cette époque.

Le même ménagier donne des recettes pour accommoder une quarantaine de poissons parmi lesquels figure, sous le nom de crespis, la chair salée de la baleine, qu'on appelait aussi, pittoresquement, le lard de quaresme. Une pièce manuscrite porte à cinquante environ le nombre de poissons qui se mangeaient dans le royaume de France.

Le nombre de plats paraît avoir diminué ; avec les moyens dont on dispose maintenant, il semble que la cuisine dût arriver à un épanouissement plus considérable. Il n'en a rien été.

Il faut donc à un repas d'aujourd'hui toute la magnificence du bourgogne pour combler une lacune et atteindre à la perfection suprême.

Un véritable gourmet ne peut concevoir de festin arrosé de bordeaux ou de champagne seulement, tandis que le bourgogne se passe aisément de tout coadjuteur. Ses orgues puissantes possèdent tous les registres de la délectation humaine.

C'est le vin des poètes.

NOUS avons parlé du Chambertin, de la Romanée-Conti, du Vougeot.

Il y a encore, dans la côte de Nuits, les vins de Chambolle-Musigny qui sont abondamment et délicatement bouquetés, riches en éther et se conservent bien.

Le bon poète bourguignon, Lucien Paté,
les a chantés en ces vers :

VINS DE LA COTE

Oh ! qui dira la côte et les grands crus sacrés,
Dont la Grèce aurait bu, mais qu'elle eût adorés :
Chambertin, Richebourg, ces têtes de cuvées ;
Les Combes, du soleil incessamment couvées ;
Orneaux, qui se soulève et s'accoude aux rochers
Et Chambolle, en avril, tout rose de pêchers ;
Corton, qui tend sa coupe irisée, où sommeille
La puissance du feu dans la liqueur vermeille ;
Volnay, riche en parfums ; Pommard, comme un beau soir,
Empourprant les sentiers de la vigne au pressoir ;
Montrachet, dont la grappe a la couleur de l'ambre
Et luit comme un joyau sur le front de septembre !
Mais celui qu'entre tous elle eût nommé divin,
C'est toi, vieux Clos-Vougeot, orgueil du sol, ô vin !
Elle t'eût consacré des autels dans ses combes ;
Elle les eût rougis du sang des hécatombes ;
Et la petite source, humble comme un lavoir,
Qui te donne son nom et te sert de miroir,
La nymphe au front chargé de raisin noir, la Vouge,
Dont le flot sort si clair de ta colline rouge,
Au plein soleil, sans lit de mousse ou de roseaux,
Eût été la première entre ses sœurs des eaux.

Il existe encore, à un degré moindre, les vins de Morey qui sont de belle couleur et de bonne renommée. Ils ont du feu, de la force et sont de garde. Ceux de Flagey-Echezeaux ont beaucoup de finesse et de vinosité ; dans les bonnes années, on peut les confondre avec ceux de Vosnes et de Vougeot.

Les Nuits, dont le Saint-Georges est le plus beau représentant, sont ainsi définis par le D^r Lavalley :

« Les vins de Nuits ont moins de fermeté et de rudesse que les vins de Gevrey-Chambertin et sont plus tôt prêts ; ils ont plus de corps et de couleur que les Chambolle ; ils ressemblent aux vins de Vosnes et se placent au même rang, à part le Richebourg et la Romanée. »

Enfin, conclut-il, les vins de Nuits l'emportent sur les vins de la côte de Beaune ; ils ont plus de corps et de vinosité.

Cette dernière assertion n'est pas uni-

versellement admise. Si le D^r Lavalle marque une préférence pour la côte de Nuits, le D^r Morelot semble avoir un faible pour la côte de Beaune. Parlant des grands crus de Corton, il dit :

« On les juge mal la première année, car ils sont durs et âpres, et éloignent, de ce fait, celui qui n'en connaît pas les qualités ; mais en vieillissant, ils développent une spirituosité particulière, un bouquet fin et une saveur parfaite. Ils sont colorés, francs, moelleux et ont, en outre, le privilège de se bien conserver et de soutenir les voyages au long cours. »

Comme bouquet, le Pommard, cher à Victor Hugo, ne le cède à aucun autre vin. Et il a du corps !

Il ne faut pas négliger les Savigny dont nous avons déjà parlé. Les vins de Savigny sont riches en bouquet et ont du feu et de la force ; mais c'est surtout par leur exquise et délicate finesse qu'ils se recommandent.

Ils jouissaient d'une grande réputation auprès des papes.

Parfumés, moelleux, primeurs, bons à la santé, disait-on encore d'eux.

Le duc de Bourgogne, passant à Dijon, le 21 septembre 1703, y dîna et trouva le Savigny quelui offrit le président de Migieu si bon, qu'il s'écria : Il vient d'un demi-dieu.

Sur ce, La Monnoye composa une chanson :

La pitance était divine,
Dès qu'il en goûta,
Léchant trois fois ses lèvres,
Il est bon, dit-il,
Est-ce du ciel que telle manne
A plu sur Dijon ?
C'est de Savigny-sous-Beaune,
Lui répondit-on.
C'est le clos de ce digne homme,
Monsieur de Migieu !
Moi, dit-il, je le nomme
Monsieur demi-Dieu.

Le duc de Bourgogne n'était pas difficile pour les calembours, mais passons.

Il y a encore le Chassagne, de beaucoup debouquet, légèrement tendre, d'une finesse veloutée, d'une couleur résistante, d'une limpidité parfaite. Les Monthélie, les Santenay, vins légers, ont l'avantage de ne point coûter cher, de se faire vite et d'acquérir un goût très fin, un arôme qui fait illusion.

Ne dédaignez pas non plus les beaujolais et les mâconnais : Moulin-à-Vent, Thorins, Fleurie, Saint-Amour. Ils sont bien colorés, bien bouquetés. Leur sève est peut-être quelquefois un peu commune, mais ils sont onctueux, riches et francs. En trois ou quatre ans, leurs vertus s'épanouissent.

FULBERT-DUMONTEIL a expliqué comment le mâcon se fit connaître.

C'est après une forte indigestion d'hypocras, que Louis XIV se vit interdire ce breuvage par son médecin Fagon, qui le remplaça par le bourgogne. Du coup, les produits de la Côte-d'Or arrivèrent à la gloire. On ne but plus à la Cour, à Versailles, à Paris, que du Pommard, du Beaune, du Nuits, du Chambertin et de la Romanée.

Cette fortune subite d'un vin qui avait eu jusque là d'innombrables rivaux plus heureux, fit tourner la tête aux vigneron et rêver les marchands. Vous pensez bien que cette chance, on ne l'attribua pas aux mérites intrinsèques du bourgogne, mais simplement au caprice d'un médecin. Mille petits vins de coteaux se dirent bien certainement qu'eux aussi feraient excellente figure à la table royale. Mais ils n'avaient pas, pour se faire connaître, la publicité

des journaux, la réclame tapageuse des prospectus, les combinaisons savantes qui existent aujourd'hui pour le lancement d'une denrée ; ils n'avaient point de voyageurs qui les vantaient et emportaient les commandes. Sans doute recourut-on aux suppliques, aux échantillons ; sans doute Versailles fut-il inondé par des envois de toutes sortes faits pour tenter le Roi-Soleil.

Mais le bourgogne, qui venait de l'emporter sur le champagne rouge, vin pourtant délicieux et sur le bordeaux, dont il est superflu de faire l'éloge, conserva le haut privilège d'abreuver seul l'estomac que l'on peut appeler deux fois royal, si l'on considère, outre la qualité de celui qui le portait, ces prodigieuses facultés d'engloutissement qui ont fait appeler Louis XIV un Gargantua couronné.

Les petits vins en furent pour leur agitation et n'eurent d'autre ressource que

de se faire boire dans les lieux qui les avaient vus naître, par les bourgeois, les rouliers et les soudards.

Mais le mâcon avait de l'ambition et de la ténacité. Et puis, il faut tout dire, le mâcon avait pour protagoniste une espèce d'hercule, dont la malice et la hardiesse ne le cédaient pas à la force physique.

Il s'appelait Claude Brosse, et habitait Charnay.

Et le mâcon disait tous les jours à Gros-Claude, en étincelant dans le gobelet d'étain :

— Dégustez-moi bien, est-ce que je ne vau pas les produits de Santenay, de Chassagne, d'Aloxe ou de Morey? Certes, je ne prétends pas égaler en bouquet les grands vougeots des bons moines de Cîteaux qui abreuvent le palais du Saint-Père, je ne méprise point les vins des princes de Conti, ni le Nuits-Saint-Georges, ni le

Corton, ni le Clos de Bèze, mais ma toilette est plus vite faite que la leur, mes charmes se remarquent plus rapidement. Dans le concert des bons vins, je chante comme un merle et je commence mon air avant le pinson, la fauvette et le rossignol. Attelle les bœufs à ton char, prends-moi dans quelques grandes barriques et emmène-moi. Je suis sûr que si le grand roi me goûtait, ta fortune serait faite.

Ces propos subtils tombèrent dans l'oreille d'un bonhomme qui n'était pas sourd, savait comprendre à demi-mot et avait une sérieuse envie de s'agrandir, bien qu'il fût grand, de s'arrondir bien qu'il fût gros et d'amasser de beaux écus.

Il soutire du foudre, pour en remplir quelques feuilletes et quartauts, du vin qui luit comme le rubis, met le joug aux grands bœufs blancs marqués de roux, y attache les traits du char et le voilà parti le long de la Saône qu'il passa à Chalon-

sur-Saône, pour prendre la route de Chagny à Beaune et de Beaune à Dijon.

En passant devant Montrachet, Meursault, les Caillerets de Volnay et le Santenot, le Pommard, le Clos des mouches et les Aigrets de Beaune, le Clos duroi, Aloxe, Corton, Nuits-Saint-Georges, Vosnes, Gilly-lez-Vougeot, Musigny-Chambolle et Gevrey-Chambertin, avant d'entrer dans la patrie de la moutarde, le géant buvait, à chaque auberge, un bon canon de vin pour faire la comparaison. Sa langue claquait contre le palais et, après quelques instants de réflexion, il concluait :

— C'est bon, c'est délicieux, quel arôme ! quel bouquet ! Mais cela ne me fait pas oublier le mâcon !

Et le mâcon réjouissait dans les tonnes.

Tout ce que Brosse goûta après Dijon, ne lui parut plus que de la piquette et quelquefois de la drogue.

Il arriva un soir à Paris et se remit en

route le lendemain pour Versailles. Comme il gelait, il avait recouvert de paille ses tonneaux.

Arrivé dans la ville royale, il chercha un logement pour lui, ses bêtes, son char et sa futaille ; puis, ayant bien déjeuné, s'en alla vers le château. Coiffé de son casque à mèche, les mains passées dans les brides de son tablier de cuir, notre homme passa partout où il lui plut, sans être inquiété par les gardes. Il admirait tout sans trop le montrer, car il était assez malin pour savoir que les benêts ne vont jamais loin.

En voyant ce géant plein d'aisance circuler à travers les cours et les couloirs, personne ne songea à lui demander ce qui l'amenait et à lui faire rebrousser chemin. Pourtant, on ne le considérait pas sans curiosité à cause de la hauteur de sa taille, la largeur de ses épaules et sa mine imposante de fier campagnard.

Il rejoignit un groupe dans l'un des nombreux corridors de ce château-labyrinthe et entra à sa suite dans la chapelle où le roi, avec toute sa cour, assistait à la messe. Étant bon chrétien, il se rappela qu'il n'avait plus fait ses dévotions depuis son départ de Charnay et ne fut point fâché de l'occasion qui lui était offerte de se mettre en règle avec sa conscience et les commandements de l'Église. Il s'agenouilla donc et se mit à prier saint Claude son patron, réclamant ses bons offices pour la vente du mâcon. Tout en requérant son aide, il contemplait la majesté du monarque dont sa fortune allait dépendre. La clochette d'argent, agitée par un enfant de chœur, retentit, annonçant l'Élévation.

Le prêtre, après l'avoir consacrée, présenta l'hostie blanche à la piété des fidèles, et toutes les têtes s'inclinèrent.

Le Roi, le premier, se redressa, mais aussitôt fronça le sourcil.

— Quel est donc, dit-il à l'un de ses gentilshommes de service, ce malotru qui se permet de rester debout pendant l'Élévation, et devant moi encore ? Portez-lui mon ordre de s'agenouiller sur-le-champ !

Le chambellan s'empressa, mais s'arrêta, étonné, à quelques pas du quidam, puis revint vers le Roi.

— Cet homme, Sire, est agenouillé selon toutes les règles ; il a les mains jointes et doit être pieux, car il semble absorbé par la prière ; mais c'est un géant.

Le Roi, intrigué, ne suit plus que distraitement l'office dans son missel enluminé. Après la messe, il envoie chercher le vigneron, qui s'est redressé en se signant et dont la taille gigantesque attire tous les regards.

— Qui es-tu ? lui dit le Roi, enchanté de voir que son royaume de France faisait pousser de pareils gaillards.

— Je me nomme Claude Brosse, Sire,

et pour vous servir, je suis vigneron à Charnay, dans le Mâconnais.

— Qu'est-ce qui t'amène ? As-tu une requête à me présenter ?

— La requête que je veux présenter à Votre Majesté, c'est mon vin à goûter, c'est l'un des meilleurs de votre royaume.

— Eh bien ! je goûterai ton vin.

Le bonhomme ne se le fit pas répéter. Il tira un flacon de sa poche et l'offrit au Roi, qui, ayant dégusté le mâcon, le proclama délectable, félicita Claude Brosse en lui remettant une forte commande.

Ainsi, frère cadet du bourgogne, le mâcon fut reçu à la cour de Louis XIV.

Ajoutons que le mâcon eut les faveurs d'un grand homme. A sa table, le mâcon alternait avec le beaujolais. Les Julienas, les Arbussonas, les Fleuries, les Thorins faisaient ses délices et jamais il ne jeta son verre par-dessus le moulin-à-vent, et qui

sait si, lorsqu'il écrivit *le Lac* immortel, il n'était pas inspiré par le Saint-Amour ?

DANS la plupart des services de table, le verre à eau est toujours de bonne dimension. Le verre à bordeaux est un peu plus petit. Mais ce qui fait frémir tout honnête homme qui aime le vin et sa chaude couleur, c'est de voir le verre à vin blanc, teinté souvent de vert et quelquefois de rose.

Ceux qui ont quelque sens de la beauté et du bon goût proscrireont ces verres de leurs tables. Qu'ils se contentent de les garder, à titre de curiosité, dans leur buffet d'acajou, de chêne ou de noyer.

Le ton ambré des Sauternes et des Barzac, la couleur dorée du Montrachet, du

Meursault, du Chablis, sont trop précieux pour subir l'injure d'une altération verte ou rose. Servez ces vins dans des verres de cristal blanc. Avant de boire, levez votre coupe dans la lumière, vous croirez qu'un rayon de soleil s'y est liquéfié, pour la joie de vos regards et de votre palais !

Mais l'hérésie du verre à bourgogne est bien plus grande encore. Regardez ce verre : il est à peine plus grand que celui dans lequel on servira les liqueurs. Jamais un amphytrion qui se respecte, jamais un amateur digne de ce nom, ne verseront le bourgogne dans ce dé à coudre. L'âme du vin, mécontente, ne révélerait pas tous ses charmes au palais délicat.

C'est dans un grand verre qu'il faut servir les merveilles de la Côte-d'Or ; qu'il ait la forme d'un calice ou d'une tulipe afin que le nez y entre quand les lèvres en touchent le bord, car le bourgogne se respire avec autant de joie qu'il se boit.

Celui qui le boit sans chercher la volupté de le respirer, n'est pas digne de lui.

Le bourgogne, on l'aime non seulement par la bouche et le nez, mais aussi par les yeux. Or, vous ne pouvez admirer sa robe que dans une coupe de bonne dimension.

Vous le verrez d'abord d'une belle teinte de rubis qui peu à peu se nuancera de grenat pour prendre la couleur pelure d'oignon à l'endroit où le vin baise le cristal. Et ce sont des chatoiements de velours, de satin et de soie qui enchanteront votre œil émerveillé, car le bon vin doit toujours avoir l'éclat et la transparence d'une pierre précieuse, jamais aucun nuage, si léger soit-il, n'en trouble la pureté ineffable.

De sorte que vous ressentirez un charme tel qu'il vous sera impossible de discerner lequel de vos organes, du goût, de l'odorat ou de la vue, est le plus agréablement impressionné.

Albert Glatigny, ce bohème charmant,
dans l'ode que voici, a marié les Roses et
le Vin.

LES ROSES ET LE VIN

En ce bon vin version ces roses...
Version les roses en ce vin.

RONSARD.

Rose trois fois sacrée, amante des pourpris
Où j'adore en tremblant le sang pur de Cypris !

O vin ! grande liqueur où la pourpre ruisselle,
Soleil captif, magique et superbe étincelle !

Le Printemps te respire, honneur des floraisons,
Sur les hauts églantiers, dans l'ombre des gazons ;

La Bacchante me tend ses lèvres dans tes ondes,
Vin, qui mets du corail parmi ses tresses blondes ;

Tu ramènes le cœur de nos jeunes espoirs,
Bercés dans les parfums de tes beaux encensoirs ;

Tu donnes le courage et la force clémentie,
Et dans tes flots divins l'âme d'un dieu fermente !

Par toi le rossignol, que blesse le grand jour,
Dans les bois ténébreux s'en va mourir d'amour ;

Rouge consolateur, c'est toi qui nous apportes
Dans la coupe la joie et les croyances mortes ;

Afin de rafraîchir ses sens inapaisés,
Zéphire, le matin, te couvre de baisers ;

Les vénérables ceps, tortillés en spirales,
Laissent couler à nous tes larmes libérales ;

L'aurore, pour orner tes pétales charmants,
Transforme la rosée en mille diamants ;

Lyæus nous appelle et les noires panthères
Communiquent l'ivresse aux antres solitaires ;

O Rose ! souveraine éclatante, le Vin
Colore ton calice adorable et divin !

Noble vin, le cristal que ta lumière arrose
A la coquetterie exquise de la Rose !

Mariez vos parfums, mariez vos couleurs,
Rose et vin qui domptez les cruelles douleurs ;

Unissez-vous toujours, chantez l'épithalame,
O feuilles ! flots pourprés ! de la forme et de l'âme !

IL ne faut pas être grand clerc pour savoir que dans un dîner le gibier ne peut se passer de bourgogne.

Les grives, le lièvre en civet ou en râble, la bécasse, le chevreuil, le sanglier ne supportent guère d'autre breuvage. On vous dira qu'une coupe de champagne va bien avec un faisan à la choucroute et même avec un perdreau rôti. Mais un verre de bourgogne leur convient mieux encore. Rien ne développe les saveurs rudes ou délicates de la venaison comme les arômes des crus de Beaune ou de Nuits ; leurs noces somptueuses célébrées par des car-

dinaux pourpres et des prélats violets recouverts de dalmatiques brochées d'or, étincelantes de lumière, exaltent toutes les papilles du palais et font retentir des chants d'orgue, des fanfares de cor, des voix célestes dans le cerveau.

Mais ce serait une étrange erreur de croire que le bourgogne ne peut apparaître à table qu'avec les gibiers de poil ou de plume. Servez, avec les huîtres et le poisson, le délicieux Chablis, le sublime Meursault, le triomphant Montrachet et dites s'il existe quelque chose de supérieur à leur parfum, à leur onction toute abbatiale.

A quelles volailles, à quelles viandes les Fleurie, les Thorins, les Moulin-à-Vent, ou, si vous les préférez, les Santenay, les Chassagne, les Monthélie, les Savigny et les Aloxe ne s'assimileront-ils point ?

Pour développer un bouquet qui vous cause autant de plaisir, il faudrait choisir un vieux bordeaux de forte tête. Encore

aurait-il une saveur moins prononcée. Mais n'entrons point dans la querelle des vins que nous avons évitée au commencement de ce manuel. Le bordeaux a de grands mérites et, pour que le bourgogne soit glorifié comme il convient, il n'est pas nécessaire d'abaisser les produits de la Gironde.

Y a-t-il union mieux assortie que celle de la truffe et d'une gorgée de Pommard, de Corton ou de Saint-Georges? Ne dirait-on point qu'ils sont faits l'un pour l'autre?

Il faut admettre la parfaite correspondance qui existe entre les divers aliments dont l'homme se délecte le plus et le nectar que distille la vigne sous l'influence de la terre et du soleil de la Côte-d'Or.

IL n'y a guère que les pâtisseries et les fruits qui ne s'accordent pas avec le bourgogne. Il faut toutefois faire exception pour le melon.

L'été, par une chaude après-midi, il n'est point de fraîcheur plus délicieuse, plus essentielle, plus parfumée que celle d'une tranche de Noir-des-Carmes bien mûr, arrosée d'un bourgogne dont le bouquet est encore dans la plénitude de son épanouissement. Le jus du fruit tapisse votre bouche d'une saveur aromatique, et le vin, arrivant paré de toutes ses pompes sacerdotales, donne une suprême bénédiction à ce mariage mystique.

Non, la pêche, fruit délectable,
Ny le cher abricot que j'aime,
Ny la fraise avecque la crème,
Ny la manne qui vient du ciel,
Ny le pur aliment du miel,
Ny la poire de Tours sacrée,
Ny la verte figue sucrée,

Ny la prune au jus délicat,
Ny même le raisin muscat
(Parole pour moy bien étrange),
Ne sont qu'amertume et que fange
Auprès de ce melon divin,
Honneur du climat angevin.

Il n'y a que le baiser d'une femme qui puisse donner des voluptés supérieures ; mais combien elles sont plus décevantes, ainsi que l'a dit le poète grec Agathias, dont nous avons parlé déjà.

Les vertus, toutes spirituelles, du bourgogne ne s'apprécient complètement que dans certaines conditions. Nous venons d'en indiquer quelques-unes, mais il ne faut pas s'imaginer que l'on peut servir indifféremment tous les crus de la Côte-d'Or. Il importe de présenter chacun d'eux au moment opportun.

Ne va-t-il pas de soi qu'il faut boire, après un plat de haut goût, un vin plus corsé ? Les épices appellent les puissants

aromes, les bouquets somptueusement étoffés.

Un perdreau, une grive et une bécasse, pour ne citer que ces gibiers, ne commandent pas les mêmes têtes. L'art de boire du bourgogne comporte, tout d'abord, le sentiment le plus délicat des nuances.

Que dirait-on de l'organiste qui, entonnant le *Magnificat*, aurait tiré le fifre au lieu du cor ?

Les mêmes hérésies se commettent souvent à des tables qui, cependant, ont la prétention d'être bien ordonnées. C'est que la disposition des vins dans un repas n'est soumise à aucune règle que celle du goût, et le goût ne s'acquiert point, il ne fait que se perfectionner. Cette disposition varie suivant le temps, le décor, les convives, les mets, la saison.

Et que l'on ne vienne pas poser comme principe absolu qu'il faille toujours aller du jeune au vieux dans l'offre du bour-

gogne. C'est un préjugé avec lequel il serait opportun d'en finir. La gradation ascensionnelle du moins au plus, du bon au meilleur n'a pas de stricte corrélation avec celle de l'âge.

Le premier devoir du gastronome, après celui de se connaître soi-même, propre à tout homme, est de bien connaître sa cave et de traiter ses convives en conséquence. Qu'il ne se croie pas libéré envers eux parce qu'il aura réglé la dégustation des vins suivant quelque vieux précepte dont il n'aura pas contrôlé, par lui-même et par sa cave, l'exactitude judicieuse. Il est bon de connaître les règles formulées par le vieil Aristote, mais celui qui, les ayant pratiquées, s'en affranchit, parce qu'il trouve qu'elles ne lui conviennent point, est supérieur à celui qui leur obéit aveuglément.

Ainsi en est-il pour le vin en général et le bourgogne en particulier.

Il y a de vieux vins qui sont plus vigoureux que de plus jeunes. Il est de vieux bourgognes qui n'ont plus de force ; si vous les buvez après un autre plus puissant, plus corsé, plus bouqueté, vous trouverez qu'ils manquent de saveur ; dégustez-les avant, ils vous paraîtront toujours délicieux.

Il est des amateurs qui, s'inspirant de cette remarque, ont renversé la proposition :

Dans la dégustation du bourgogne, il faut aller, disent-ils, du plus faible au plus fort, c'est-à-dire, le plus souvent, du plus vieux au plus jeune.

Il est des gens qui vous servent des crus si dépouillés, que le moindre accident les transforme en vinaigre ; il faut déboucher trois ou quatre bouteilles pour en trouver une bonne. Vous aurez le plaisir de savourer un liquide très ancien et très rare, mais il vous donnera moins de jouis-

sance qu'un vin qui est encore dans tout l'épanouissement de sa maturité.

Comment les présenterez-vous en ce cas? La réponse n'est pas douteuse. C'est par le meilleur qu'il faut finir et le meilleur n'est pas toujours le plus âgé.

En cette matière comme en toute autre il y a deux écoles, dont l'amateur éclairé évitera l'absolutisme. Il ne s'en rapportera qu'à la raison et à son expérience personnelle, ainsi qu'il convient de faire en toute chose hormis la religion.

L'AMATEUR jaloux de bien abreuver ses hôtes, ne reculera point devant les plus petits détails, car il connaît leur importance. Il n'abandonnera aucun soin à une main étrangère. Il ira lui-même à la

cave, s'arrêtera devant les caveaux respectables, prendra l'une après l'autre les bouteilles penchées et les couchera doucement du même côté dans un berceau d'osier dont les parois, embrassant les contours, les tiennent immobiles.

A moins qu'il n'ait des raisons spéciales de le faire, il commettrait une hérésie en les décantant, car la vue d'un flacon vénérable inspire le respect du divin breuvage qu'il recèle en ses flancs.

L'amateur enfoncera prudemment le tire-bouchon sans remuer la dame-jeanne et fera lentement glisser le liège culotté.

Alors, l'œil toujours attentif, il fera couler le liquide brillant et s'arrêtera dès qu'il verra apparaître un soupçon de lie.

Le fond ne vaut pas un regret, dit Biarnez :

C'est ainsi que toujours transparente et vermeille,
La liqueur doit sortir d'une vieille bouteille,
Fi de ces faux buveurs, ces hôtes incomplets,

Qui, par des noms pompeux allèchent vos palais
Et, se fiant aux soins d'une foule avilie,
Avec les plus grands vins vous font boire la lie,
Ne savent rien prévoir et, par un sot orgueil,
Attendent le dîner couchés dans un fauteuil.
Aussi, malgré le luxe et l'éclat de leur table,
Au convive ennuyé tout paraît détestable.

L'amateur aura soin de chambrer ses vins, c'est-à-dire de les monter dans la salle où le repas et la dégustation doivent se faire, afin qu'ils en prennent la température.

L'été, toutefois, il est souvent agréable de goûter la fraîcheur du bourgogne qui arrive de la cave. Le bouquet met un peu plus de temps à se développer, mais il n'en paraît que plus exquis.

Le bourgogne, dans toute sa plénitude, est d'une belle teinte de rubis nuancé de grenat, chaud de couleur, velouté au regard.

Dès que le grenat se précise, que le ton

pâlit, c'est un indice d'affaiblissement. Le bouquet alors ne se prolonge plus en échos frissonnants dans votre palais comme des chants d'orgue sous les voûtes d'une cathédrale. Il ne survit pas au liquide dans la bouche, il disparaît avec lui. L'âge a fait s'évaporer les précieuses essences.

Quelquefois le vin a tourné en *queue de renard*. Regardez la bouteille couverte de limon ou de toiles d'araignées. Elle est tapissée à l'intérieur d'une couche d'un brun violet. On dirait un évêque sortant des catacombes ! Mais à l'épaule, c'est-à-dire à l'endroit où la mouche se forme et agglomère d'ordinaire les résidus que le vin rejette, vous verrez comme une coulée de lie. De cette coulée le nectar a été affecté. Son bouquet s'est altéré, son goût s'est modifié ; il est ce qu'on appelle : en *queue de renard*.

Certains amateurs ne dédaignent point cette saveur singulière et apprécient même

cette précieuse et sublime déliquescence.

Nous ne les en blâmons point. Il faut chercher à étendre, plutôt qu'à restreindre, la gamme des sensations que l'homme peut trouver dans la nature et multiplier les sources de nos exaltations.

C'EST n'est pas seulement pendant le repas que le véritable amateur se livre aux délices des crus de la Côte-d'Or, c'est aussi au cours de ce que l'on appelle « une partie de bourgogne ».

C'est le fin du fin, l'art pour l'art, la raison en soi, le bourgogne pour lui-même.

Pour l'amateur, il y a, entre le repas et la partie de bourgogne de l'après-midi, la même différence qu'établit un fervent de la musique entre l'opéra et la symphonie.

Dans l'opéra et même le drame lyrique, trop d'éléments étrangers interviennent encore, tandis que dans la symphonie, il n'y a plus que la musique débarrassée de tout ce qui n'est pas essentiellement elle-même, la musique pure.

C'est dans ces offices que le bourgogne fait entendre ses plus beaux chants liturgiques, qu'il déploie ses plus chaudes sonorités, qu'il étale toutes ses pompes.

Le buveur, alors, s'élève jusqu'aux régions les plus hautes de l'art. Il n'a rien négligé du rituel dont nous avons parlé. Il n'ignore rien de l'esthétique de la dégustation. Sous les appels savamment modulés, l'âme du vin apparaît dans toute sa splendeur, une joie dyonisiaque l'accompagne, ainsi que les plus doux accords de la lyre d'Orphée ; on croirait voir quelque cortège peint par Rubens, où des bacchantes et des silènes couronnés de pampre, traînés par des tigres et des lions, mêlent

leurs chairs grasses et roses, fleurs de vie, à la pourpre triomphale des grappes ; elle revêt des orfrois, des brocards éclatants, des manteaux écarlates et des étoles d'or, et, comme Beethoven, elle donne aux hommes la divine frénésie de l'esprit.

Comme Beethoven aussi, elle dit : Celui qui m'aime et me comprend sera affranchi de beaucoup de misères.

Elle dira encore : celui qui me comprend connaîtra, en outre, bien des jouissances. La tragédie et la comédie ne sont-elles pas les filles du vin ? Elles sont sorties du chant de vertige exhalé des outres crevées de Bacchus. Elles sont la voix du vin bouillonnant dans les veines et l'esprit de l'homme.

« C'est quand le vin a frappé mon âme de ses foudres et de ses éclairs, que je vais entonner le noble chant du roi Dyonisos », dit un fragment d'Archiloque.

« Il n'y a pas de dithyrambe possible

si on a bu de l'eau », s'écriait Épicurme dans son *Philoctète*.

Dans ces cérémonies quasi religieuses, les deux méthodes, dont il a été question plus haut, seront combinées au gré de l'inspiration. Selon que l'on voudra déterminer tel accord, on servira tel vin plutôt que tel autre, les crus de la côte de Nuits gardant leurs grandes lignes classiques, ceux de la côte de Beaune leur couleur et leur exaltation plus romantiques.

AUTREFOIS, quand les ruisseaux n'étaient pas encore contaminés par les engrais chimiques que les pluies entraînent des terres emblavées, les écrevisses y abondaient.

Quand on arrivait chez un ami, invité

par lui à une partie de bourgogne, au milieu de la table s'élevait un magnifique buisson de ces crustacés. Les cuirasses incarnadines et vermillonnées faisaient chanter davantage encore la pourpre, le rubis et la topaze brûlée des bourgognes. La table offrait l'aspect d'une magnifique nature morte, surtout quand le soleil, glissant par la croisée, faisait jouer à travers les cristaux, les gammes de la lumière.

Le palais n'était pas moins charmé que les yeux, la chair salée de l'écrevisse développait le bouquet des vins.

Aujourd'hui hélas ! ce régal est devenu fort rare. Au commencement de l'automne les noix fraîches remplissent un office analogue, mais combien moins fastueux et plus fugitif.

Ce n'est point faillir à l'amour du vin pour le vin que d'absorber au cours d'une partie de bourgogne quelque nourriture ;

au contraire, il est nécessaire de se refaire la bouche de temps en temps pour ne point perdre le sentiment des nuances qui existent entre les différents crus que l'on vous offre.

C'est le moment de parler des fromages.

Le créateur, qui conçut l'harmonie parfaite de l'univers, mit, dans sa divine sagesse, un complément à côté de chacune de ses œuvres. La Côte-d'Or, qui a ses vins, a aussi ses fromages.

Les fromages de la Bourgogne sont gras.

Un morceau de Saint-Florentin, bien mûr, préparera le palais à recevoir le savoureux baiser de n'importe quel arôme.

Le Brie et mieux encore le Camembert donneront de l'éclat, même aux têtes les plus riches, et redoubleront en vous le plaisir de boire.

D'autres, comme le Gorgonzola, feront aussi merveille.

Les fromages secs ne sont pas à dédaigner.

Les larmes du Gruyère plaisent au Corton et au Pommard.

Il en est un parmi eux qui domine les maigres aussi bien que les gras. C'est le Roquefort que, dans un élan d'enthousiasme, Grimod de la Reynière a dénommé le biscuit des ivrognes. Il n'a pas son pareil pour ramener le bouquet chancelant d'un vieux cru à son déclin. Il convie la bouche à communier avec l'âme tremblante d'une dame-jeanne retirée de derrière les fagots. Il encourage celle-ci et lui fait mille grâces. Sa moisissure un peu poivrée réchauffe le vin, excite son essence, réveille ses esprits assoupis.

Mais le Roquefort est loyal, il dénonce aussitôt ce que le liquide pourrait avoir de gâté. Insidieux et subtil auprès des chefs-d'œuvre, il est sans pitié à l'égard de ce qui est frelaté ou dégradé.

Charlemagne appréciait fort le persillé, si l'on en croit le moine de Saint-Gall qui raconte l'anecdote suivante :

Le grand empereur étant en voyage, descendit à l'improviste chez un évêque, qui ne s'attendait point à un tel honneur. C'était un vendredi. Le prélat n'avait pas de poisson et n'osait, d'autre part, à cause de l'abstinence du jour, faire servir de la viande au souverain. Il lui présenta donc ce qu'il avait chez lui, de la graisse et du fromage. Charles mangea du fromage ; mais, prenant les taches du persillé pour de la pourriture, il avait soin de les enlever de la pointe du couteau. L'évêque, qui était debout auprès de la table, prit la liberté de lui représenter que ce qu'il jetait était le meilleur. Charles goûta donc le persillé ; il trouva que son hôte avait raison, et le chargea même de lui envoyer tous les ans, à Aix-la-Chapelle, deux caisses de fromages pareils. Celui-ci répon-

dit qu'il était bien en son pouvoir d'envoyer des fromages, mais qu'il ne l'était pas d'en envoyer de persillés, parce que ce n'est qu'en les ouvrant qu'on peut s'assurer si le marchand n'a point trompé. Eh bien, dit l'Empereur, avant de les faire partir, coupez-les par le milieu, il vous sera aisé de voir s'ils sont tels que je les désire. Vous n'aurez plus ensuite qu'à rapprocher les deux moitiés, en les assujettissant avec une cheville de bois ; puis vous mettrez le tout en caisse.

L'histoire ne dit pas si le sage et judicieux Empereur d'Occident se servit de ces fromages pour déguster son Corton, mais nous nous plaçons à le croire.

Il convient d'exalter aussi les vertus du fromage de panier, fort populaire dans les Ardennes et le pays de Sambre et Meuse.

C'est le fromage que fabriquent tous les paysans de ces contrées. On le mange

frais sous le nom de boulette ou boulot. Aux approches de l'hiver, on le dépose, enveloppé de feuilles de noyer et bien tassé, dans de petites corbeilles de jonc et on le laisse fermenter. On l'entame quand il commence à piquer à la langue. Il prend alors des tons verdâtres et roses qui sont, pour les gourmets comme pour le peintre, des pourritures suaves, d'une extrême et rare finesse. Son petit air rude, sa saveur un peu sauvage font valoir admirablement le bourgogne. La bouche, excitée par lui, aspire le liquide avec d'ineffables délices. A l'instant le bouquet se développe pour prolonger très longuement son opulent parfum dans le temple de notre goût.

Mais la délectation sera plus grande encore, si vous mangez ce fromage en rôties :

Vous l'étendez sur une tranche de pain que vous glissez dans le four ou que vous placez sur le gril. Quand le fromage com-

mence à se liquéfier et qu'il se dore, enlevez ! Alors, étendez dessus une couche de beurre et mangez, savourez ! C'est une onction tiède qui vous caresse et vous enchante jusqu'au tréfond de l'estomac.

Buvez alors ! Les dieux entrent dans l'Olympe ! C'est le moment sublime où toutes les flûtes, tous les cors, toutes les orgues, tous les orchestres du bourgogne, mus par le coup de baguette d'un magicien, entonnent, dans un merveilleux décor comme celui des Noces de Cana, peintes par Véronèse, le hosannah de gloire, le chant triomphal de la création.

Le bourgogne est la plus belle louange de Dieu !

VOUS entendrez des gens qui se vantent de dire le nom et l'année des crus qu'on leur fera déguster.

On a prétendu, avec infiniment de raison, que le vin est peut-être le produit de la nature le plus difficile à juger et à bien choisir ; sa qualité et son goût varient non seulement suivant l'espèce de la vigne qui le produit, mais encore suivant le climat, la nature du sol et son exposition, la température de l'année et la manière dont on traite le moût.

Vous arriverez facilement à reconnaître les différents vins de votre cave ou des caves de vos amis chez qui vous fréquentez régulièrement. Mais en ce cas même l'erreur est facile. Le vin passe par tant de métamorphoses, subit des phénomènes tellement variés, que les gourmets les plus experts sont souvent mis en défaut.

Chacun le comprendra aisément. Trop

de facteurs interviennent dans la dégénération du vin et ils agissent trop différemment pour que l'on puisse classer dans la mémoire du palais, en admettant qu'on ait pu les connaître toutes, les nuances infinies qu'ils déterminent.

On n'acceptera donc les vanteries de certains connaisseurs que sous bénéfice d'inventaire.

Du reste on a étudié différents procédés pour faire vieillir hâtivement le vin, ce qui n'est pas sans causer grand embarras aux prétendus connaisseurs dont nous venons de parler. A la Station œnologique de Beaune qui fut créée en 1902 dans le but d'étudier tout ce qui concerne la vigne et le vin : procédés de culture, maladies de la vigne, constitution du raisin et des moûts, fermentation alcoolique, principes constituants du vin, matières colorantes, maladies des vins, défauts constitutionnels ou accidentels, j'assistai à une

dégustation de vins ayant subi différents procédés de vieillissement, l'un par le voyage (ce qui correspond au fameux « retour des Indes » relatif aux grands bordeaux), l'autre par l'électricité, le troisième par des différences de température.

Puisque j'en suis à parler de la Station œnologique de Beaune, il me faut dire quelques mots de la pasteurisation du vin dont j'avais déjà entendu parler en divers endroits et que m'expliqua M. Mathieu, le directeur du laboratoire.

Cette pasteurisation consiste à faire monter le vin, avant de boucher la bouteille qui vient d'en être remplie, à une température d'une soixantaine de degrés par l'eau chaude. Ainsi les éléments nuisibles qui peuvent dénaturer le vin ou provoquer chez lui une maturation anormale et la décomposition, sont neutralisés.

On a observé que la pasteurisation, dans les premières années, n'est pas flat-

teuse pour le vin. Le vin non pasteurisé a plus de fantaisie ; le travail des micro-organismes peut lui donner un éclat que le pasteurisé ne connaîtra pas, mais au bout de quelques années, c'est le vin pasteurisé qui l'emporte ; il est d'une tenue tout à fait régulière, tandis que l'autre offre des différences de plus en plus accentuées. Donc, par la pasteurisation, plus de surprises désagréables dans les vieux caveaux d'où il ne faudra plus tirer trois ou quatre bouteilles avant d'en trouver une bonne.

Ainsi, les récentes découvertes concernant la fermentation et les phénomènes auxquels elle donne lieu, produisent des modifications dans l'art de soigner les vins et suscitent des méthodes nouvelles.

Disons toutefois qu'au point de vue du gourmet, ces méthodes nouvelles ne peuvent encore avoir donné des résultats concluants. Avant de se prononcer d'une

façon quelque peu sérieuse, il faudra une période d'expérience qui durera quelques années encore.

Les soins à donner au vin sont l'objet d'une étude minutieuse à la Station œnologique de Beaune ; aussi, les jours où l'on s'y livre à des expériences, comme toutes les fois que le directeur y fait une causerie, les producteurs, les négociants, les amateurs se donnent rendez-vous dans ce lieu que l'on peut considérer comme le centre de défense du vin de Bourgogne.

Il nous faut parler des Hospices de Beaune et de la journée des vins.

La vente des vins des Hospices de Beaune est une solennité en Bourgogne. Elle s'accompagne d'une survivance lointaine des Dionysies, d'une fête moderne en l'honneur du dieu Bacchus.

Une plaque de marbre noir, accolée à la façade, porte en lettres gothiques dorées : HOTEL DIEU, 1443.

Le monument, qui est une merveille d'architecture, fut bâti par un architecte wallon, Jacques Viscrère, sur les plans mêmes de l'ancien hôpital Saint-Jacques de Valenciennes. Bien qu'il contienne, même dans ses parties extérieures, beaucoup de boiseries, il est à peu près tel que l'a laissé le xv^e siècle. Les bâtiments entourent une cour quadrangulaire d'un aspect si riant avec son vieux puits, les balcons, les galeries, les lucarnes des hauts toits, qu'il semble que les malades y soient heureux de vivre. Il fut fondé par le chancelier de Bourgogne Nicolas Rolin et sa femme Guigone de Salins, dont on retrouve à chaque pas les effigies, les devises et les couleurs. Un dais gothique abrite la porte d'entrée. Sous le guichet écussonné, on admire, chef-d'œuvre de ferronnerie, un heurtoir représentant un lézard courant après une mouche.

Du couloir on pénètre aussitôt dans la

grande salle des pauvres où les draps luisent d'une blancheur souriante dans l'ombre des alcôves. Quelques femmes se reposent, d'autres prennent une collation dans la vieille vaisselle d'étain dont on se sert toujours en ce lieu où le passé a gardé un air de si bon accueil ; d'autres, en rond, font la causette. Au fond, derrière un rideau que l'on écarte pour les offices est la chapelle. Le vitrail, qui jette sur les dalles la grâce de ses couleurs, représente la Passion, Philippe le Bon et Isabelle de Portugal, Nicolas Rolin et Guigone de Salins.

Au-dessus de l'autel se trouvait autrefois le polyptyque du jugement dernier du grand peintre Roger de la Pasture dit van der Weyden. C'est pour cette destination qu'il avait été commandé à l'artiste. Maintenant, il est placé dans une salle aménagée en musée où on le peut admirer plus à l'aise et dans une lumière meilleure.

Tout est charmant dans cet Hôtel-Dieu. La cuisine, avec sa vieille crémaillère compliquée et son tournebroche, ses casseroles de cuivre rouge, ses landiers, sa grande taque, ses fourneaux où mijotent les ragoûts.

Voici la pharmacie où les bols, les bocaux, les pilons ont gardé le charme vieillot d'une ancienne officine d'apothicaire.

C'est un véritable musée de la vie d'autrefois que l'Hôtel-Dieu. Pour compléter l'illusion, on voit les Sœurs hospitalières passer d'un pas pressé et silencieux dans les longs corridors, vêtues comme des dames du xv^e siècle, en blanc et bleu.

Je vais au cellier, « tâter » les vins. Les vigneronns sont devant leurs tonnes et offrent aux amateurs des échantillons de crus si recherchés : Beaune de Guigone de Salins, Pommard des Dames de la Charité, Beaune du Chancelier Rolin, Beaune

des Dames hospitalières, Aloxe-Corton, Charlotte Dumay, Savigny et Vergelesses Fouqueraud, Meursault et Santenot Jehan de Massol, Clos des Avaux, Cuvée des Domaines réunis.

Voilà les crus fameux pour lesquels la foule se pressera demain aux Hospices et qu'on se disputera aux enchères.

Mais on m'a réservé une autre surprise. On me conduit dans la cave de l'Hôtel-Dieu, une énorme tour qui défendait la ville, la tour Sainte-Anne que longe la Bouraise, et là, on m'offre une bouteille de la réserve, du vieux Beaune des Dames hospitalières.

Ce vin fleure comme une essence, il caresse les papilles de la bouche, les baigne d'une volupté parfumée, et la précieuse liqueur descend dans le gosier en le comblant de délices. Le voilà donc, le fameux Beaune des Hospices, ce vin pur ! L'esprit plein d'allégresse, je me rappelai

ces paroles d'un vigneron, lues je ne sais plus où : *Notre vin n'est pas traître. Jamais, à moins d'être lui-même trahi, il n'a renversé son buveur.*

Ah ! celui-là n'était pas trahi et ne trahissait pas.

Le vrai vin de Bourgogne avertit toujours le buveur quand il est temps de se reposer.

POUR la vente des vins des Hospices, tous les véhicules de la Bourgogne sont sortis des remises et amènent à la ville en fête, amateurs et curieux. La veille sont arrivés de Paris, des différentes villes de France et des pays où l'on aime la bourgogne, négociants, hôteliers, sommeliers, maîtres d'hôtel, échantons les plus réputés.

La vente des Hospices a lieu l'après-midi. Le matin, c'est l'exposition des vins de la Côte-d'Or, dans la grande salle de la Chambre de Commerce.

En l'an de guerre 1916, la cinquante-troisième exposition des vins de Bourgogne avait attiré la même affluence de monde qu'en temps de paix. Tous les bons crus de la Côte étaient là, dans les flacons alignés. Les vins de 1915 faisaient les délices des dégustateurs.

Le jury entra en délibération et bientôt, selon le rite habituel, la sentence fut proclamée, nous tenons à la donner ici car les circonstances lui confèrent une importance toute spéciale :

« Au début de l'année 1916, la vigne laissait concevoir les plus magnifiques espérances qui, au cours de la saison, se sont peu à peu diminuées à la suite des variations atmosphériques au moment de la floraison. L'abondance escomptée

d'abord s'est réduite à une récolte moyenne.

« Les vendanges, commencées fin septembre, se poursuivirent dans les meilleures conditions par un temps très favorable.

« Les vins fins nouveaux sont de bonne réussite. Ils possèdent en même temps qu'une belle couleur beaucoup de distinction et une parfaite franchise de goût.

« Les ordinaires sont fruités.

« Les vins blancs sont bien réussis.

« Les événements ayant interrompu le cours de nos expositions annuelles, nous devons revenir aux années 1914 et 1915, sur lesquelles nous n'avons pas émis d'appréciation.

« L'année 1914, de faible rendement, a donné des vins de bonne qualité moyenne. Déjà enveloppés et bouquetés, ils peuvent être utilisés dès à présent.

« Mais dans cette dernière période, le plus beau triomphe est acquis aux grands vins de 1915.

« Riche couleur, robuste constitution, vinosité remarquable, bouquet distinctif des grandes années, tel est le merveilleux ensemble de qualités qui les classe hors de pair et leur assure une très longue conservation.

« Les vins blancs sont également de qualité exceptionnelle.

« Le rendement, en 1915, est plutôt inférieur à la moyenne.

« Ces appréciations s'appliquent aussi bien aux vins de Beaujolais et du Mâconnais qu'à ceux de la Côte-d'Or et de l'Yonne. »

Dès le commencement de l'après-midi, la cour du vieil hôpital s'emplit d'une foule compacte ; les galeries elles-mêmes sont encombrées. Bientôt l'adjudication commence et les bougies des enchères s'allument ; les crus célèbres sont vivement disputés.

P EUT-ON fumer en buvant du bourgogne ?
Grave question !

Nous ne sommes plus au temps où le fantastique Babrius fulminait contre l'usage du tabac qui nous hébète, selon lui, autant que le hatchich et l'opium ont stupéfié les Turcs. A le croire, c'est à cause du narcotisme universalisé que la paresse a gagné les âmes, que l'activité naturelle à la jeunesse fait place à une nonchalance sceptique, que l'impuissance de convertir la volonté en actes amène de graves mécomptes dans la vie, que les besoins restent maintenant supérieurs à l'activité nécessaire pour les satisfaire.

C'est dans la dive bouteille, concluait-il, que se trouve la santé physique et morale de nos pères.

La médecine d'aujourd'hui ne reconnaît plus au tabac cette extrême nuisance. Gardons-nous donc des exagérations et des excommunications ridicules. Le tabac

est une saveur, un arôme, un parfum, un rêve qui s'en va en fumée, pourquoi le proscrire-nous ?

Autant que possible, l'amateur de bourgogne ne fumera pas avant d'avoir commencé à boire, dans la crainte d'engourdir un peu la sensibilité de ses papilles buccales, mais au cours de la dégustation, je ne me sentirais point le courage de condamner celui qui marierait aux délices du vin l'odeur captieuse du havane frais, ou le fumet à la fois robuste et délicat du tabac d'Obourg qui s'essore d'une pipe en écume de Vienne où se confondent toutes les teintes de l'automne, les ineffables et les triomphales !

Si vous pouvez vous passer de fumer, faites-le.

Mais, encore une fois, il ne faut pas formuler de règles à ce sujet, car les règles étroites ou trop strictes sont ennemies de l'art.

DANS son roman intitulé : *En Ménage*, Joris Karl Huysmans met cet aphorisme dans la bouche d'un de ses personnages : « Non, ce n'est pas la vieillesse qui rend le vin bon, c'est le décor, c'est l'atmosphère dans lesquels on le boit. »

Certes, il y a des correspondances. Comme le dit Baudelaire en un sonnet célèbre :

Les parfums, les couleurs et les sons se répondent.

Les sensations du goût également. Mais personne ne pourrait songer sérieusement à nier les vertus spécifiques du bourgogne clarifié par les ans.

La Fiancée juive, de Rembrandt, la Joconde, de Léonard de Vinci, l'Hélène Fourment, de Pierre-Paul Rubens, l'Adoration des Mages, de Gentile da Fabriano, les Arnolfini, de Johannes de Eyck, la Bella Simonetta, de Sandro Botticelli, le

François I^{er}, de Tiziano Vicelli, seraient beaux encore enlevés du cadre dans lequel ils sont exposés à l'admiration des fidèles. Mais il est évident que certaines circonstances de présentation peuvent accroître ou diminuer notre émotion artistique : l'éclairage par exemple.

Cendrillon restait belle sous des vêtements de fille de cuisine. Peau d'Ane également. Ainsi en est-il pour le vin.

N'avons-nous, du reste, pas démontré que trois de nos sens sont intéressés par les crus de la Côte-d'Or, la vue, l'odorat, le goût, de telle sorte que nous ne puissions dire celui qui est le plus agréablement impressionné ?

Il est donc fort compréhensible que le décor et l'atmosphère ne nous soient point indifférents. Mais ce n'est pas tout. Il y a plus important encore. Les gens avec qui l'on boit !

Ne vous récriez point. On a vu des

hommes, les plus opposés selon toutes les apparences, trouver leur accord devant le bourgogne. On a vu des hommes qui paraissaient intraitables devenir tout à coup conciliants sous l'influence heureuse d'un Beaune ou d'un Volnay. Par contre, il en est qui, sous l'empire du vin, révèlent un naturel mauvais, insoupçonné jusque-là.

In vino veritas, dit la sagesse des nations.

Si je ne craignais de tirer une métaphore par les cheveux, je dirais que la bouteille est la pierre de touche des caractères.

Le vin, liquide considéré comme sacré par les cultes anciens et aussi par la religion de l'Occident, puisque, seul, le vin pur peut, en vertu de la consécration, devenir le sang du Seigneur, doit être traité avec respect. Ceux qui le boivent comme s'ils absorbaient des breuvages fabriqués, sont indignes de lui. Vous retirerez peu d'agrément de leur compagnie ; ce sont des êtres pour qui les hauteurs de la civilisa-

tion resteront probablement à jamais inaccessibles, des êtres de culture imparfaite, rudimentaire.

Ce n'est pas à dire que l'amateur de bourgogne soit toujours un homme supérieur, mais c'est un être essentiellement perfectible. C'est un humaniste, sinon en substance, du moins en puissance, car on remarquera presque toujours chez lui un souci d'élégance dans l'expression de la pensée, un amour des bonnes lettres, de l'éloquence ou des arts. Il est, de plus, franc, loyal, généreux, prompt à l'enthousiasme.

Ce n'est pas pour rien que le bourgogne est le vin des poètes, des amants, des héros, il ne manque jamais d'octroyer à ses fervents quelque bienfait spirituel.

Mais si vous ne choisissez pas judicieusement vos partenaires, il ne vous livrera point son âme avec la même chaleur. Il répugne à être bu par des gens vulgaires

qui ne se différencient point des animaux dans les opérations de l'alimentation.

N'écoutez pas les faiseurs, qui, sous prétexte qu'ils planent dans les sphères supérieures de l'intelligence, considèrent comme inférieure et grossière toute préoccupation de boire et de manger. Ces marchands d'orviétan auraient-ils la prétention d'en remonter à Goethe, à Schiller, à Victor Hugo, à Baudelaire et à tant d'autres en fait l'idéal?

Il est indispensable que tout être se nourrisse, mais l'homme n'assouvit point sa faim comme la bête. En faisant l'éducation de son goût, il apprendra à jouir des choses que notre Mère la Terre nous a si largement dispensées, en même temps qu'il en connaîtra la grandeur. En érigeant en art la manière de se nourrir et de s'abreuver, il adresse le plus bel hymne de reconnaissance que la créature ait jamais poussé vers le Créateur.

Hosannah sur le cistre et sur les encensoirs !

Hosannah dans le vin pourpre ou vermeil sortant d'une vieille bouteille poudreuse qui contient l'amour et la poésie, l'art et la divine sagesse, le génie et le pur esprit.

Amis, ne nous inquiétons pas davantage de ceux que le vin laisse indifférents ! Ils méconnaissent l'ordre harmonieux des choses. Ils ne viennent point du passé, ils ne marchent pas vers l'avenir, ils sont hors des lois de l'humanité.

Avec Théophile Gautier, disons :

Honte à qui d'eau claire se mouille
Au lieu de boire du vin frais.
Devant les brocs qu'il s'agenouille,
Ou soit mué d'homme en grenouille
Et barbote dans les marais.

Réjouissons-nous donc, nous qui avons conservé, avec la santé, la joie et la force

de nos pères, leur confiance dans la vie
et leur enthousiasme pour le vin.

La flamme de Vesta meurt quand on la néglige.

Autour d'une table amie, nous irons
souvent nous asseoir, devant une bouteille
de Corton, de Pommard ou de Nuits.

Nous souhaiterons avec un chansonnier :

Que par de sages lois le plus pauvre ait en France,
Avec la poule au pot, du vin en abondance.

Nous parlerons de mille choses, nous
discuterons de tout, nous efforçant d'accroître sans cesse le domaine de nos sensations et de nos connaissances.

Une douce griserie nous envahira et
nous chanterons les vieux refrains du
pays, les chansons d'amour et de gloire.

Puis, comme le dit Paul de Saint-Victor, il nous semblera renaître à l'aurore
du monde, alors que l'homme adolescent

foulait, d'un pied léger, la terre printanière, et que le rire éclatant des dieux retentissait sous les voûtes de l'Olympe, comme un joyeux tonnerre dans un ciel serein.

ACHEVÉ D'IMPRIMER POUR L. ROUART ET
J. WATELIN LE XIII DÉCEMBRE MIL NEUF
CENT VINGT ET UN PAR PROTAT FRÈRES
DE MACON

IL A ÉTÉ TIRÉ DE
CET OUVRAGE CENT
EXEMPLAIRES SUR
VERGÉ D'ARCHES
NUMÉROTÉS A LA
MAIN DE I A C

AUTHOR

des Ombiaux, Maurice

TITLE Nouveau Manuel de l'Amateur
de Bourgogne

DATE

VINTNERS CLUB

655 Sutter Street
San Francisco, CA 94102

